

## II 違反

### 1 違反の概要

平成3年度に都区保健所及び食品機動監視班が実施した検査の結果、食品衛生法違反が判明した食品等は、表1の通り合計217品目であり、このうち輸入品は23品目であった。

表1 検査の結果判明した違反食品等（都区保健所および食品機動監視班実施分）

（平成3年度）

食品分類	合 計						国 産 品						輸 入 品			
	総数	4条	6条	7条	10条	11条	総数	4条	6条	7条	10条	11条	総数	4条	7条	11条
合 計	217	8	3	140	2	66	194	5	3	129	2	57	23	3	11	9
海 産 物	66	3	—	41	—	22	58	3	—	35	—	20	8	—	6	2
冷 凍 食 品	5	—	—	5	—	—	4	—	—	4	—	—	1	—	1	—
肉・卵類及び その加工品	24	—	—	20	—	4	23	—	—	20	—	3	1	—	—	1
乳・乳製品	50	1	—	49	—	—	49	—	—	49	—	—	1	1	—	—
農 産 物	37	2	—	11	—	24	30	—	—	8	—	22	7	2	3	2
菓 子 類	22	—	2	10	—	10	17	—	2	9	—	6	5	—	1	4
飲料・氷雪・ 水	4	2	—	3	—	1	4	2	—	3	—	1	—	—	—	—
その他の食品	3	—	—	—	—	3	3	—	—	—	—	3	—	—	—	—
添 加 物	3	—	1	—	—	2	3	—	1	—	—	2	—	—	—	—
器 具 等	3	—	—	1	2	—	3	—	—	1	2	—	—	—	—	—

注：同一品で複数の条項に違反するものがある

#### (1) 条項別違反

- 「食品衛生法第4条違反」は合計8品目発見され、このうち輸入品は3品目であった。内訳は、同条第2号違反は、7品目（有毒魚であるアブラソコムツ、ピスタチオナッツからアフラトキシンの検出及びミネラルウォーターに水酸化ナトリウムの混入）、同条第3号違反は、1品目（輸入ナチュラルチーズからリステリアモノサイトゲネス検出）であった。
- 「同法第6条違反」は、3品目（指定外着色料を使用したクリーム及びこれを使用したケーキ並びに着色料製剤）であった。
- 「同法第7条第2項違反」は、合計140品目発見され、このうち輸入品は、11品目であった。内訳は、成分規格違反及び添加物の使用基準違反等であった。
- 「同法第10条第2項違反」は、2品目（陶磁器の規格違反）であった。
- 「同法第11条第2項違反」は、66品目発見され、このうち輸入品は9品目であった。

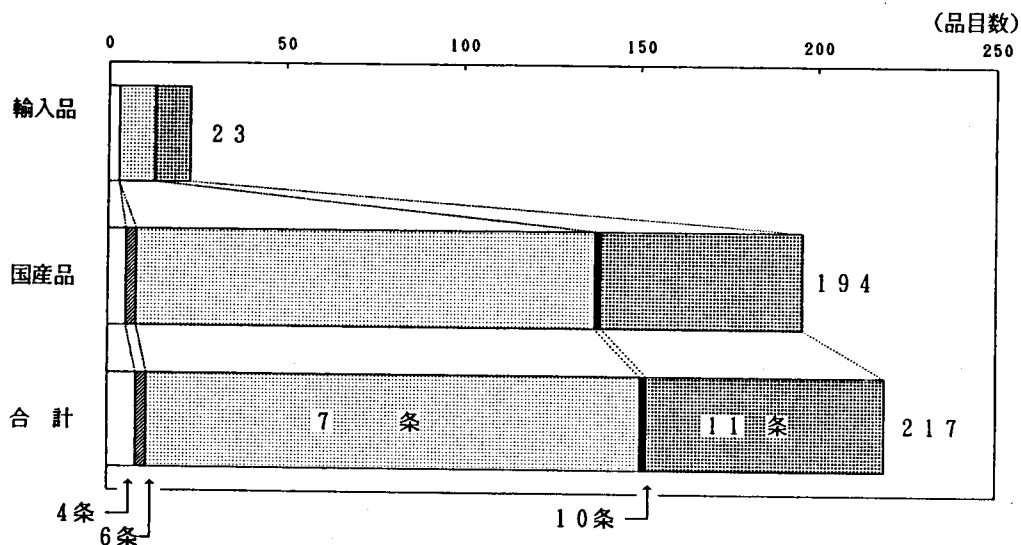


図1 違反理由の内訳

(2) 法第7条第2項違反の内訳

食品衛生法第7条第2項に違反した140品目について、違反理由の内訳を表2にまとめた。

- 「成分規格違反」は116品目で、第7条第2項違反全体の約83パーセントを占めていた。このうち細菌検査に違反するものは105品目、化学検査に違反するものは13品目であった（複数の項目に違反するものがあるため合計は一致しない。）。
- 「添加物の使用基準違反」は23品目で、第7条第2項違反全体の約16パーセントを占めていた。このうち指定外食品への不正使用は6品目、過量使用は15品目、その他2品目であった。（その他については、3違反事例の事例⑬を参照）
- 「準用規定の違反」は1品目で、おりがみから指定外の合成着色料が溶出したことによるおもちゃの製造基準違反であった。

表2 法第7条第2項違反の内訳

内 訳		違反数	違 反 食 品 等
合 計		140	
成 分 規 格		116	
細菌検査	細菌数	10	生食用生かき(6)、冷凍食品(3)、ラクトアイス(1)
	大腸菌数	8	生食用生かき(8)
	大腸菌群検出	86	魚肉ねり製品(20)、冷凍食品(1)、食肉製品(12)、牛乳(2)、加工乳(1)、アイスクリーム(12)、アイスミルク(8)、ラクトアイス(23)、粉末清涼飲料(7)
	大腸菌検出	1	冷凍食品(1)
化学検査	酸 度	2	加工乳(2)
	亜硝酸根	8	いくら(1)、食肉製品(7)
	水分活性	1	食肉製品(1)
	残留農薬	1	ほうれんそう(1)
	混濁沈澱物	1	清涼飲料水(1)
添加物の使用基準		23	
内 訳	不正使用	6	牛ひき肉(ニコチン酸1)、すあま(ソルビン酸2)、乾燥果実(安息香酸3)
	過量使用	15	佃煮(ソルビン酸1)、味噌漬け(ソルビン酸1)、水煮れんこん(二酸化硫黄1)、えび(二酸化硫黄6)、ビスケット(二酸化硫黄1)、ギョウザの皮(PG1)、ワンタンの皮(PG2)、生中華めん(PG2)
	その他	2	ミネラルウォーター(水酸化ナトリウムの残存2)
おもちゃへの準用		1	おりがみ(指定外合成着色料の溶出1)

注：同一品目で複数の項目に違反するものがある

(3) 食品分類別違反

- 「海産物」の違反は、66品目発見され、このうち輸入品は、8品目であった。  
主なものは、成分規格に違反した生食用生かき及び魚肉ねり製品、漂白剤が残存したえび、有毒魚に指定されているアブラソコムツ等である。
- 「冷凍食品」の違反は、5品目発見され、このうち輸入品は、1品目であった。
- 「肉・卵類及びその加工品」の違反は、24品目発見され、このうち輸入品は、1品目であった。  
主なものは、成分規格に違反した食肉製品、ニコチン酸を不正に使用した食肉等である。
- 「乳・乳製品」の違反は、50品目発見され、このうち輸入品は、1品目であった。  
主なものは、成分規格に違反したアイスクリーム類及び牛乳等である。
- 「農産物」の違反は、37品目発見され、このうち輸入品は、7品目であった。  
主なものは、カビ毒の検出されたナッツ類、プロピレングリコールを過量を使用した生めん等である。
- 「菓子類」の違反は、22品目発見され、このうち輸入品は、5品目であった。  
主なものは、ソルビン酸を不正に使用した菓子及び成分規格に違反した粉末清涼飲料等である。
- 「飲料・氷雪・水」の違反は、4品目発見された。  
内訳は、水酸化ナトリウムが混入したミネラルウォーター、沈殿物が認められる無果実飲料及び添加物表示のない炭酸飲料水である。
- 「その他の食品」の違反は、3品目発見された。  
内訳は、餃子のたれ、サラダ及び佃煮の添加物表示に関することである。
- 「添加物」の違反は、3品目発見された。  
内訳は、指定外の添加物であることが判明した合成着色料製剤及び表示された成分割合と実際の内容量と異なる添加物製剤である。
- 「器具等」の違反は、3品目発見された。  
内訳は、規格に適合しない陶磁器及び指定外の合成着色料が溶出したおりがみである。

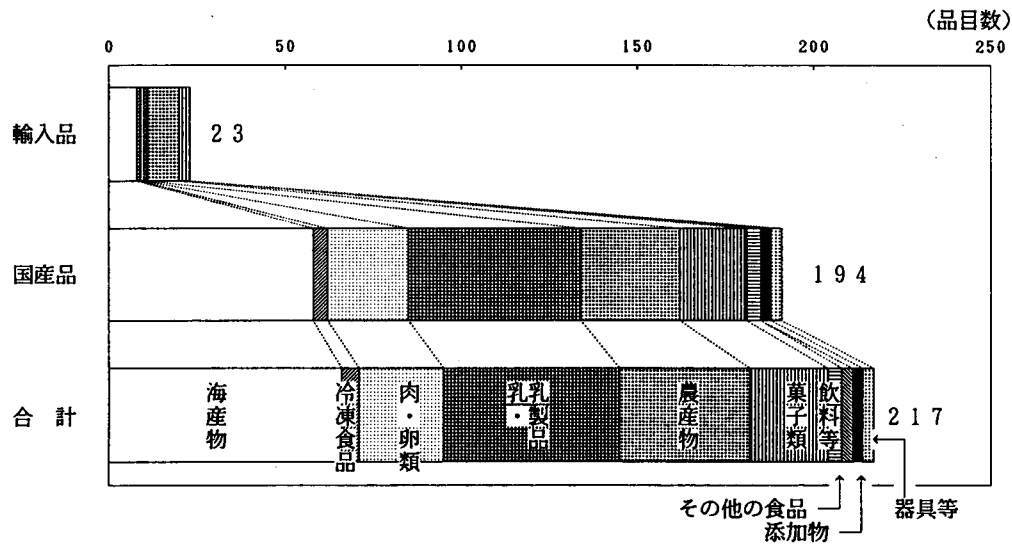


図2 違反食品等の内訳

## 2 違反内容

### (1) 海産物

海産物の違反は66品目あり、全違反の30パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は8品目で輸入品の違反の約35パーセントであった。

魚介類では、「アブラソコムツ」の第4条第2号違反が3品目、成分規格に合致しない「生食用生かき」13品目及び漂白剤を過量に使用した「えび」6品目あり、第7条第2項違反が合計19品目発見された。

魚介類加工品では、成分規格に合致しない「魚肉ねり製品」が20品目、「佃煮」の保存料の過量使用及び「いくら」の成分規格違反があり、第7条第2項違反が合計22品目、また、酸化防止剤の表示の記載がない「煮干し」など第11条第2項違反が合計22品目発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品				
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	
海産物	66	3	41	22	58	3	35	20	8	—	6	2	
内訳	魚介類	22	3	19	—	16	3	13	—	6	—	6	—
	魚介類加工品	44	—	22	22	42	—	22	20	2	—	—	2

### ① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先			
1	魚介類	アブラソコムツのしょうが漬	4条2号	有毒魚の販売	粗脂肪中のワックス748.5% 他	アブラソコムツの加工品をムツと称して、関東近県に大量に販売した。	販売禁止、告発	714枚廃棄	市場			
2		アブラソコムツの切り身						134枚廃棄				
3		アブラソコムツの味噌漬						562枚廃棄				
4	魚介類	生食用生かき(ムキ身)	7条2項	成分規格違反	細菌数 15万/g検出	販売者が冷蔵せずに販売していたことが原因	販売者を指導	広島県に情報提供	なし			
5					大腸菌 330/100g検出			宮城県に情報提供				
6					大腸菌1300/100g・細菌数 13万/g検出			岩手県に情報提供				
7					大腸菌 490/100g検出			宮城県に情報提供				
8					細菌数 14万/g検出			広島県に情報提供				
9					細菌数 15万/g検出			広島県に情報提供				
10					大腸菌 790/100g検出			宮城県に情報提供		大田区		
11					大腸菌 490/100g検出						世田谷区	
12					大腸菌 330/100g検出						豊島区	
13					細菌数 68千/g検出						北区	
14					細菌数 29万/g検出			販売者を指導		江戸川区		
15					細菌数 110万/g検出						広島県に情報提供	町田保健所 小平保健所
16					細菌数 110万/g検出							
17					いかくん製品			11条2項		添加物表示なし		
18	いくら	7条2項	成分規格違反	亜硝酸根 0.0123g/kg検出	添加物の秤量ミス及び亜硝酸溶液への漬け込み時間が長すぎたため	北海道に違反通報						

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	
19	魚介類加工品	かす漬 (数の子)	11条 2項	添加物表示 なし	ソルビン酸 0.12g/kg検出	小分け包装の際に元箱の 添加物表示の確認を怠ったため	適正表示を指 導	適正表示 のうえ販 売	江戸川区	
20		しょう油漬 (いけらめ)			ソルビン酸検出			なし	大田区	
21		しょう油漬 (黄金あわび)			ソルビン酸 0.31g/kg検出					適正表示 のうえ販 売
22		たらこ		添加物物質名 表示なし	黄色4号を検出		宮城県に違反 通報	なし	豊島区	
23		魚介類加工品 (いか明太子)		添加物表示 なし	亜硝酸根 0.012g/kg検出	成分規格違反のたらこ (亜硝酸根オーバー)を もとにつくられた明太子 を原料に、いか明太子を 製造したことが判明した	三重県(いか 明太子の製造 元)、佐賀県 (明太子の製 造元)に違反 通報	約9.4kg 自主返品	世田谷区	
24										
25		魚介類加工品 (子持ちめ)		添加物物質名 表示の誤記	赤色102号、黄 色5号を検出 (7+ト、モスガと 表示)	誤って着色された魚卵を 使用したため	埼玉県に違反 通報	適正表示 のうえ販 売	機動班	
26		魚介類乾製品		添加物表示 なし	ソルビン酸 0.66g/kg検出	小分け包装の際に添加物 表示の確認を怠ったため	葛飾区に違反 通報	大田区		
27		魚介類乾製品 (かわはぎ)			ソルビン酸 0.10g/kg検出	味淋干しのたれを調製す る際にソルビン酸を使用 したため、カリオールで表 示不要と思っていた	三重県に違反 通報		江戸川区	
28		魚介類乾製品 (桜えび)		添加物物質名 表示の誤記	赤色106号検出 (表示は 赤色102号)	表示ラベルの誤記による	適正表示を指 導	大田区		
29		魚介類乾製品 (煮干し)		添加物表示 なし	BHA検出	小分け包装の際に添加物 表示の確認を怠ったため	千葉県に違反 通報	なし		
30									トコフェロール 検出	板橋区に違反 通報
31					機動班					
32		魚肉ねり製品 (いか揚げ)		7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	放冷ラインの汚染が製品 に移行した	横浜市に違反 通報	なし	大田区
33		魚肉ねり製品 (いしんじ)					加熱殺菌不足による	中央区に違反 通報		
34		魚肉ねり製品 (かまぼこ)					11条 2項	添加物表示 なし		
35	魚肉ねり製品 (ごぼう天)	ソルビン酸検出	包装時にソルビン酸の無 添加品と間違えたため	静岡県に違反 通報	大田区					
36	魚肉ねり製品 (さつまあげ)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	製品を冷却する際に使用 している木製容器等から の汚染による	千葉県に違反 通報	中央区に違反 通報	北区		
37								加熱殺菌不足による	再収去	足立区
38										機動班
39								品川区		
40	大田区									
41	魚肉ねり製品 (すじ)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	製品を冷却する際に使用 している木製容器等から の汚染による	千葉県に違反 通報	中央区に違反 通報	杉並区		
42	魚肉ねり製品 (つみれ)							加熱殺菌不足による	再収去	品川区
43								大田区		

No.23~24は「3 違反事例 事例(6)」P36で解説

No	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先			
44	魚介類加工品	魚肉ねり製品 (つみれ)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足による	取扱い指導	なし	北区			
45									江戸川区			
46									田無保健所			
47		魚肉ねり製品 (はんぺん)							袋に製品を詰める際に二次汚染があったため	八王子保健所に違反通報	足立区	
48									加熱殺菌不足による	千葉県に違反通報	機動班	
49									工場移転のため調査不能であった	江戸川区に違反通報	中央区	
50									加熱殺菌不足による	再収去	北区	
51		魚肉ねり製品 (イカボール)							魚肉ねり製品 (魚肉ハム)	スライス作業時の手指からの汚染による	栃木県に違反通報	機動班
52		魚肉ねり製品 (野菜揚げ)							加熱殺菌不足による	中央区に違反通報	大田区	
53												
54	辛子明太子	添加物物質名表示なし	黄色4号検出	宮城県に違反通報	豊島区							
55												
56	酢漬 (酢たこ)	添加物表示なし	赤色3号検出	製品の使用添加物の確認を怠ったため	北海道に違反通報	江戸川区						
57			サッカリン検出	表示ラベル用のコンピュータの入力ミスのため	適正表示を指導	大田区						
58	佃煮 (あさり)	7条 2項	添加物の過量使用	ソルビン酸 1.34g/kg検出	添加物の秤量ミスのため	三重県に違反通報						

② 輸入品

No	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	原産国
59	魚介類	無頭えび	7条 2項	添加物の過量使用	二酸化硫黄 1.2g/kg検出	加工者は、えびに使用する漂白剤に使用基準が規定されていることを理解していなかった	営業停止 3日間	なし	機動班	インドネシア
60					二酸化硫黄 1.3g/kg検出					
61					二酸化硫黄 0.17g/kg検出					
62					二酸化硫黄 0.75g/kg検出					
63					二酸化硫黄 0.29g/kg検出					
64					二酸化硫黄 0.85g/kg検出					
65	魚介類加工品	キャビア(ランブフィッシュの卵)	11条 2項	添加物表示なし	黄色4号, 5号 赤色102号を検出(表示は黄色5号)	添加物の表示ラベルの貼付を他の製品と間違えた	大阪府に違反通報	なし	中央区	ドイツ
66					赤色3号, 黄色5号, 青色1号 検出(表示は赤色102号, 黄色5号, 青色1号)	表示ラベルを他の製品と間違えて貼ったことによる			目黒区	

(2) 冷凍食品

冷凍食品の違反は5品目あり、全違反の約2パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は1品目で輸入品の違反の約4パーセントであった。

「冷凍前加熱済・加熱後摂取」から2品目及び「冷凍前未加熱・加熱後摂取」から3品目、成分規格に合致しない第7条第2項が発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
冷凍食品	5	—	5	—	4	—	4	—	1	—	1	—
内訳	無加熱摂取	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	凍結前加熱済・加熱後摂取	2	—	2	—	2	—	2	—	—	—	—
	凍結前未加熱・加熱後摂取	3	—	3	—	2	—	2	—	1	—	—
	生食用冷凍鮮魚介類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先
67	凍結前加熱済・加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品(しゅうまい)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	製品の袋詰めする際の従事者手指の消毒不良による	荒川区に違反通報	なし	機動班
68		冷凍食品(春巻)			細菌数40万/g検出	作業員の手指の消毒不足及び加熱処理時の加熱不足が原因	北海道に違反通報		
69	凍結前未加熱・加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品(魚介類のミックス品)			細菌数1,000万/g検出	原料のエビ、アサリに細菌数が多いものを使用したため	大分県に違反通報	残品14個廃棄	江東区
70	冷凍食品(野菜コロッケ)	大腸菌群陽性			成型時における手指等からの汚染による	北海道に違反通報	なし	中央区	

② 輸入品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	原産国
71	凍結前未加熱・加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品(白身チーズフライ)	7条2項	成分規格違反	細菌数330万/g検出	原料にナチュラルチーズではなくプロセスチーズを使用していることが判明し、違反が確定した	販売禁止、中央区に違反通報	64ケース(100箱入り)	機動班	ニュージーランド

No.71は「3 違反事例 事例(2)」P28で解説

(3) 肉・卵類及びその加工品

肉・卵類及びその加工品の違反は24品目あり、全違反の11パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は1品目で輸入品の違反の約4パーセントであった。

「食肉製品」から第7条第2項違反が合計19品目発見されたが、このうち大腸菌群によるものが12品目、亜硝酸根の過量使用が7品目であった。また、「牛ひき肉」1品目から、ニコチン酸の不正使用による第7条第2項違反が発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
肉・卵類及びその加工品	24	—	20	4	23	—	20	3	1	—	—	1

① 国産品

No	分類	一般名称	違反 条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先
72	肉・卵類 及び その加工品	牛ひき肉	7条 2項	添加物の不正 使用	ニコチン酸 5.7mg/100g検出	鮮度の低下した肉を発色 させ新鮮なように見せか けて販売していた	営業停止 5日間	なし	杉並区
73		食肉製品 (ウインナーソーセージ)		成分規格違反	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足による	(製造中止)		再収去
74									
75		食肉製品 (スティックビーフ)	11条 2項	添加物表示な し	ソルビン酸検出	小分け製造者が表示記載 を間違えた	埼玉県に違反 通報		中央区
76		食肉製品 (スライスハム)							
77			食肉製品 (ソーセージ)	亜硝酸根 0.123g/kg検出	製造工程の間違えに起因 する発色剤の混合不良に よる	埼玉県に違反 通報	中央区		
78		食肉製品 (ハム)							大腸菌群陽性
79			食肉製品 (ソーセージ)	亜硝酸根 0.113g/kg検出	発色剤の計量ミスのため	営業停止 3日間、 販売禁止	1.01kg		
80		食肉製品 (ハム)							亜硝酸根 0.104g/kg検出
81			食肉製品 (ハム)	亜硝酸根 0.078g/kg検出	発色剤の計量ミスのため	営業停止 3日間、 販売禁止	6.76kg		
82		食肉製品 (ハム)							亜硝酸根 0.078g/kg検出
83			食肉製品 (ハム)	亜硝酸根 1.34g/kg検出	発色剤の計量ミスのため	営業停止 3日間、 販売禁止	1.34kg		
84		食肉製品 (ハム)							亜硝酸根 0.147g/kg検出
85			食肉製品 (ベーコン)	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足による	千葉県に違反 通報	なし		
86	食肉製品 (ベーコン)	大腸菌群陽性						加熱殺菌不足による	千葉県に違反 通報
87			食肉製品 (ベーコン)	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足による	千葉県に違反 通報	なし		
88	食肉製品 (ベーコン)	大腸菌群陽性						加熱殺菌不足による	千葉県に違反 通報
89			食肉製品 (ハム)	11条 2項	添加物表示な し	アスコルビン酸 0.32g/kg検出	結着剤にアスコルビン酸 が配合されていたことに よる		
90	食肉製品 (ハム)	11条 2項						添加物表示な し	アスコルビン酸 0.62g/kg検出
91			食肉製品 (鶏たたき)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	製造工程中の加熱殺菌不 足による		
92	食肉製品 (鶏たたき)	7条 2項						成分規格違反	大腸菌群陽性
93			食肉製品 (非加熱)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	機械、器具等の洗浄殺菌 不足による		
94	食肉製品 (非加熱)	7条 2項						成分規格違反	大腸菌群陽性

No.72は「3 違反事例 事例(1)」P46で解説

② 輸入品

No	分類	一般名称	違反 条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	原産国
95	肉・卵類 及びその 加工品	食肉製品 (コンビーフ の缶詰)	11条 2項	添加物表示 なし	亜硝酸根 0.002g/kg検出	表示ラベルの記載も れ	神戸市に違 反通報	なし	江戸川区	中国



(4) 乳・乳製品

乳・乳製品の違反は50品目あり、全違反の約23パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は1品目で輸入品の違反の約4パーセントを占めていた。

「牛乳・加工乳・その他の乳」から第7条第2項違反が合計5品目発見されたが、大腸菌群によるものが3品目、酸度の規格に不適合が2品目であった。

「乳製品」の第4条違反は、輸入のナチュラルチーズからリステリアモノサイドゲネスが検出されたことによる。「アイスクリーム類・氷菓」から、大腸菌群検出等による第7条第2項違反が44品目発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
乳・乳製品	50	1	49	—	49	—	49	—	1	1	—	—
内訳	牛乳・加工乳・その他の乳	5	—	5	—	5	—	5	—	—	—	—
	乳製品	1	1	—	—	—	—	—	1	1	—	—
	乳類加工品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	アイスクリーム類・氷菓	44	—	44	—	44	—	44	—	—	—	—

① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先		
96	牛乳・加工乳・その他乳	加工乳	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	充填機の清掃不良による	岩手県に違反通報	なし	千代田区		
97		加工乳(乳脂肪 5.5)			酸度 0.25	乳脂肪分を高めるため原乳を減圧濃縮したが、酸度も上昇し違反となった	茨城県に違反通報		目黒区		
98		牛乳			大腸菌群陽性	容器にストローの穴を開けるパンチャー及び紙容器を切断するフィルムカッターの汚染による	北海道に違反通報		豊島区		
99							充填機のパッキング不良により内容物がもれ汚染を生じた		栃木県に違反通報	中央区	
100	アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム			再収去	大腸菌群陽性、細菌数31万/ml	機械器具類の洗浄消毒不良による		自主検査を指示	再収去(結果は違反) 営業停止3日間	大田区
101		アイスクリーム(ソフト)									
102					アイスクリーム(ハード)	再収去	再収去		なし	世田谷区	
103		アイスミルク(ソフト)									機械、手指等の消毒不良
104					アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導		なし	中央区	
105		アイスミルク(ソフト)									機械、手指等の消毒不良
106					アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導		なし	中央区	
107		アイスミルク(ソフト)									機械、手指等の消毒不良
108					アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導		なし	中央区	
109		アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導				なし			中央区
110	アイスミルク(ソフト)				機械、手指等の消毒不良	取扱い指導	なし		中央区		
111		アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導				なし		中央区	
112	アイスミルク(ソフト)				機械、手指等の消毒不良	取扱い指導	なし		中央区		
113		アイスミルク(ソフト)	機械、手指等の消毒不良	取扱い指導				なし		中央区	

No.	分類	一般名称	違反 条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措 置	残 品	発見先							
114	アイスク リーム類 ・氷 菓	アイスマルク (ソフト)	7条 2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	機械器具等の洗浄消毒不 良による	再 収 去	なし	立 川 保健所							
115		アイスマルク (ハード)							武蔵調布 保健所							
116									中央区							
117										機械類の洗浄不良及び分 注時の手指の消毒不足						
118											武蔵調布 保健所					
119												多 摩 保健所				
120													再 収 去			
121 }														機械器具等の洗浄消毒不 良による		
124															自主検査を 指示	
125																豊島区
126																
127		再 収 去														
128									機械器具の洗浄消毒不 良, ゴムパッキングの 老朽化による							
129										再収去(結 果は違反) 営業停止 3 日 間						
130											荒川区					
131												再 収 去				
132													機械器具等の洗浄消毒不 良による			
133														再収去(結 果は違反) 営業停止 3 日 間		
134															多 摩 保健所	
135																再 収 去
136	ミックスパウダーの加熱 殺菌不足及び手指の消毒 不良による															
137		再収去(結 果は違反) 営業停止 3 日 間														
138			中央区													
139				再 収 去												
140					細菌数 40 万/g検出											
141						再 収 去										
142							大腸菌群陽性									
143								ラクトアイス (ハード)								
144									三 鷹 保健所							
										五日市 保健所						
	大田区															

② 輸 入 品

No.	分類	一般名称	違反 条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残 品	発見先	原産国
145	乳製品	ナチュラルチーズ	4条 3号	病原微生物 による汚染	リステリアモノ サイトゲネス陽 性	参考検体を検査した が検出せず	汚染源調 査を実施 した	なし	機動班	特 定 できず

(5) 農 産 物

農産物の違反は37品目あり、全違反の約17パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は7品目で輸入品の違反の約30パーセントであった。

「穀類及びその加工品」では、プロピレングリコールのワントンの皮等への過量使用による第7条第2項違反が5品目発見された。

「野菜類・果実及びその加工品」では、ピスタチオナッツからアフラトキシンの検出による第4条第2号違反が2品目、乾燥果実への安息香酸の不正使用等による第7条第2項違反が6品目及び第11条第2項違反が23品目発見された。

食品分類	合 計				国 産 品				輸 入 品			
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
農 産 物	37	2	11	24	30	—	8	22	7	2	3	2
内 穀類及びその加工品	6	—	5	1	6	—	5	1	—	—	—	—
訳 野菜類・果物及びその加工品	31	2	6	23	24	—	3	21	7	2	3	2

① 国 産 品

No.	分類	一般名称	違反 条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残 品	発見先				
146	穀類及び その加工品	ぎょうざの皮	7条 2項	添加物の過量 使用	加ピソグロール 1.5%検出	製造元から再収去した結 果適法であった	台東区に違 反通報	なし	足立区				
147		ワントンの皮			加ピソグロール 2.6%検出					添加物を添加した後の攪 拌不足による	営業停止 3日間	台東区	
148					加ピソグロール 1.70%検出								江戸川区
149		穀類加工品 (タピオカ)	11条 2項	添加物表示 なし	二酸化硫黄 検出	小分け包装の際に使用添 加物の確認を怠ったため	適正表示を 指導		大田区				
150		生めん (中華めん)	7条 2項	添加物の過量 使用	加ピソグロール 2.4%検出	添加物を正確に計量せず 目分量で添加したため、 過量使用となった	営業停止 3日間、 販売禁止		138玉 (約18kg)	足立区			
151				加ピソグロール 2.7%検出	添加物の添加量を間違え たことによる	長崎県に違 反通報		中央区					
152	野菜類・ 果実及び その加工品	かんびょう	11条 2項	添加物表示 なし	二酸化硫黄 0.92g/kg検出	表示ラベルへの記載もれ	適正表示を 指導	なし	大田区				
153		しょう油漬			黄色4号, 銅葉緑素検出		栃木県に違 反通報						
154		しょう油漬 (しば漬)			添加物物質名 表示の誤記	赤色102号検出 (赤色3号 と表示)	使用添加物の確認を怠っ たため			滋賀県に違 反通報			
155						ソルビン酸検出	小分け包装の際に元箱の 添加物表示の確認を怠っ たため			適正表示を 指導			
156		そうざい (はゆ油いため)				黄色4号検出	表示ラベルへの記載もれ			福岡市に違 反通報	43個自主 返品		
157						添加物表示 なし	ケイヒ酸 0.05g/kg検出			下処理の段階で使用して いるが、水洗いで抜けて しまうと思ひ表示してい なかった	群馬県に違 反通報	なし	豊島区
158					たくあん漬		ソルビン酸0.51 g/kg, 黄色4号 検出			添加物の表示シールを貼 らないまま出荷したこと による	中央区に違 反通報	残品は回 収し適正 表示のう え再出荷	江戸川区

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	
159	野菜類・ 果実及び その加工品	たくあん漬	11条 2項	添加物表示 なし	黄色4号検出	袋詰め工程で他の製品の 調味液が混入した	宮崎県に違 反通報	なし	杉並区	
160					エリソルビン酸 0.13g/kg検出	表示ラベルへの記載もれ	福島県に違 反通報		豊島区	
161					つぼ漬け		ソルビン酸 0.53g/kg検出		鹿児島県に 違反通報	中央区
162		ほうれん草	7条 2項	残留農薬基準 違反	E P N 2.55ppm検出	生産者を特定できず調査 不能であった	茨城県に違 反通報		板橋区	
163		みそ漬 (きゅうり)	添加物の過量 使用	ソルビン酸 1.06g/kg検出	圧縮したきゅうりを調味 液に漬け込む際にソルビ ン酸を過量を使用した為	長野県に違 反通報	機動班			
164		乾燥果実 (あんず)	11条 2項	添加物表示 なし	二酸化硫黄 1.40g/kg検出	表示ラベルへの記載もれ	適正表示を 指導		大田区	
165					二酸化硫黄 0.76g/kg検出	小分け包装した際に使用 添加物の確認を怠った為	千代田区に 違反通報		適正表示 の上販売	杉並区
166		乾燥果実 (パイナップル)	二酸化硫黄 0.08g/kg検出	表示シールの記載の確認 不足による	横浜市に違 反通報	中央区				
167		乾燥果実 (プルーン)	ソルビン酸検出	小分け包装の際に使用添 加物の確認を怠ったため	適正表示を 指導	大田区				
168		しょう油漬	サクカリン検出	小分け製造者が表示記載 を間違えた	栃木県に違 反通報	品川区				
169		酢漬	合成着色料検出	表示ラベルの誤記による	埼玉県に違 反通報	大田区				
170		酢漬 (しょうが)	11条 2項	添加物表示 なし	ソルビン酸 赤色102号検出	他の製品のラベルと貼り 間違えたため	京都市に違 反通報		なし	中央区
171					サクカリン検出	小分け包装の際に元箱の 添加物表示の確認を怠っ たため	適正表示を 指導		大田区	
172		酢漬 (はじかみ)	添加物物質名 表示なし	赤色102号検出	旧表示のラベルを使用し ていたため	愛知県に違 反通報	江戸川区			
173		酢漬 (小なす)	添加物表示 なし	ケイヒ酸 0.05g/kg検出	着香料としてケイヒ酸を 使用した	山形県に違 反通報	豊島区			
174	水煮れんこん	7条 2項	添加物の過量 使用	二酸化硫黄 0.05g/kg検出	添加物の添加量を間違え たことによる	千葉県、大 分県に違反 通報	葛飾区			
175	浅漬 (きゅうり)	11条 2項	添加物物質名 表示なし	黄色5号検出	表示ラベルを印刷する際 に記載を忘れたため	適正表示を 指導	適正表示 の上販売	江戸川区		

② 輸入品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	原産国	
176	野菜類・ 果実及び その加工 品	ホワイトオニ オンの酢漬	11条 2項	添加物の表 示なし	二酸化硫黄 0.007g/kg検出	二酸化イオウの過量 使用も疑われたが原 料の酢から移行した ことが判明	港区に違 反通報 (適正表 示を指導)	なし	中央区	フランス	
177		ピスタチオ ナッツ	4条 2号	有毒有害物 質の混入	アフラトキシンB <sub>1</sub> 128ppb検出	原料豆の選別不良に よる	横浜市に 違反通報		6袋廃棄	機動班	イラン
178					アフラトキシンB <sub>1</sub> 39ppb検出						
179		乾燥果実 (なつめ)	7条 2項	添加物の不 正使用	安息香酸 0.91g/kg検出	安息香酸が検出され るものと、されない ものが混在していた	台東区に 違反通報	約10トン	世田谷区	豊島区	中国
180					安息香酸 0.90g/kg検出						
181					安息香酸 0.63g/kg検出						
182	乾燥果実 (パパイヤ)	11条 2項	添加物表示 なし	黄色5号検出	製品に使用されてい る添加物の確認を怠 ったため	大阪市に 違反通報	なし	機動班	タイ		

No.176は「3 違反事例 事例(7)」P38で解説

No.177~178は「3 違反事例 事例(1)」P26で解説

(6) 菓子類

農産物の違反は22品目あり、全違反の約10パーセントを占めていた。また、このうち輸入品は5品目で輸入品の違反の約22パーセントであった。

「バタークリーム及びこれを使用したモカケーキ」から、指定外着色料であるベンジルバイオレット4B（いわゆる食用紫色1号）を検出する第6条違反が2品目、和生菓子への保存料の不正使用及び粉末清涼飲料の大腸菌群検出による第7条第2項違反10品目、第11条第2項違反が10品目発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	6条	7条	11条	総数	6条	7条	11条	総数	6条	7条	11条
菓子類	22	2	10	10	17	2	9	6	5	—	1	4

① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	
183	菓子類	ようかん	11条2項	添加物表示なし	青色1号検出	着色料を使用しない旧製品の表示ラベルを使用したため	札幌市に違反通報	なし	機動班	
184		モカケーキ	6条	指定外着色料の使用	ベンジルバイオレット4B検出	当該着色料は昭和47年に指定が削除されたのを知らずに使用した	営業停止7日間		江戸川区	
185		バタークリーム								
186		豆菓子	11条2項	添加物物質名表示なし	赤色2号, 赤色102号, 黄色4号, 黄色5号, 青色1号検出	誤って旧表示ラベルを貼ったため	適正表示を指導	適正表示のうえ販売		
187				添加物表示なし	合成着色料検出	小分け包装の際に添加物表示の確認を怠った	千葉県に違反通報	なし	墨田区	
188		粉末清涼飲料(抹茶入り)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	製造の際に殺菌を行っていなかったことによる	販売禁止、埼玉県に違反通報	22袋	機動班	
189								32袋		
190		粉末清涼飲料(即席黒糖入しょうが湯)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足及び機械器具等からの二次汚染による	販売禁止、広島県に違反通報	294個	機動班	
191								145個		
192		粉末清涼飲料(抹茶入り)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群陽性	加熱殺菌不足及び機械器具等からの二次汚染による	販売禁止、広島県に違反通報	144個	機動班	
193								188個		
194								38個		
195		洋菓子(ゼリー)	11条2項	添加物表示なし	合成着色料検出	小分け包装の際に使用添加物の確認を怠ったため	練馬区に違反通報	なし	大田区	
196		洋生菓子(ゼリー)				青色1号検出	原料のブドウシロップ漬に着色料が使用されているのを確認しなかったため		茨城県に違反通報	江戸川区
197		和菓子(おこし)				赤色106号, 黄色4号, 青色1号を検出	添加物表示を貼り忘れたため		台東区に違反通報	
198		和生菓子(すあま)	7条2項	添加物の不正使用	ソルビン酸0.54g/kg検出	すあまは腐敗しやすく、またカビ防止の目的で添加した	営業停止5日間	残品122個廃棄	小金井保健所	
199								ソルビン酸0.06g/kg検出		なし

No.184～185は「3 違反事例 事例10」P56で解説

No.198は「3 違反事例 事例14」P52で解説

② 輸入品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先	原産国
200	菓子類	キャンディー	11条 2項	添加物表示 なし	黄色5号検出	製品に使用されている添加物の確認を怠ったため	横浜市に 違反通報	なし	機動班	香港
201		チューインガム		添加物物質 名表示の誤 記	青色1号検出 (表示には青色 2号と記載)					
202							葛飾区			
203		ビスケット	7条 2項	添加物の過 量使用	二酸化硫黄 0.04g/kg検出		販売禁止 新宿区に 違反通報		942個	機動班
204	製菓材料	11条 2項	添加物物質 名表示なし	青色2号検出 (表示には赤色 3号と記載)	製品に使用されてい る添加物の確認を 怠ったため	千代田区 に違反通 報	適正表示 のうえ販 売	杉並区	フランス	

No201～202は「3 違反事例 事例(17)」P58で解説

(7) 飲料・氷雪・水

飲料・氷雪・水の違反は4品目あり、全違反の約2パーセントを占めていた。また、輸入品の違反はなかった。

「清涼飲料水」では、水酸化ナトリウムがミネラルウォーターに混入した、第4条第2号及び第7条第2項違反が発見された。また第11条第2項違反は、1品目発見された。

食品分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
飲料・氷雪・水	*4	2	3	1	*4	2	3	1	—	—	—	—
内訳	清涼飲料水	*4	2	3	1	*4	2	3	1	—	—	—
	酒精飲料	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	氷雪	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	水	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

\*4条と7条の両方に違反しているものが2検体ある

① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先
205	清涼飲料水	ミネラル ウォーター	4条 2号	有害な物質の 混入及び添加 物の使用基準 違反	pH：9.7, ナトリウムイオン ：42mg/ℓ	山梨県からミネラルウォ ーターの製造の際に誤っ て水酸化ナトリウム溶液 が混入した旨の通報を受 けた	販売者に当 該製品の回 収を指示	合計1,518 本が回収 され製造 元に返品	江戸川区
206			7条 2項		pH：9.0, ナトリウムイオン ：30mg/ℓ				
207	清涼飲料水	清涼飲料水	7条 2項	成分規格違反	褐色の沈殿物を 認める	コーヒー飲料を製造した 際にラインの洗浄が不十 分であったため、残渣が 混入し沈殿物を生じた	福岡県に違 反通報	なし	機動班
208	清涼飲料水	無果汁炭酸飲料	11条 2項	添加物表示 なし	赤色2号を検出	当該製品用の添加物表示 をした王冠がなかったの で他の製品のものを代用 した	適正表示を 指導	適正表示 のうえ販 売	江戸川区

No205～206は「3 違反事例 事例(13)」P50で解説

② 輸入品

なし

(8) その他の食品

その他の食品の違反は3品目あり、全違反の約1パーセントを占めていた。また、輸入品の違反はなかった。「調味料」では1品目、「そう菜類及びその半製品」では2品目、第11条第2項違反が発見された。

食品分類		合計				国産品				輸入品			
		総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条	総数	4条	7条	11条
その他の食品		3	—	—	3	3	—	—	3	—	—	—	—
内訳	缶詰・びん詰め	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	調味料	1	—	—	1	1	—	—	1	—	—	—	—
	そう菜類及びその半製品	2	—	—	2	2	—	—	2	—	—	—	—
	上記以外の食品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

① 国産品

No	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先		
209	調味料	餃子のたれ	11条 2項	添加物表示 なし	安息香酸 0.15g/kg検出	以前から適正な添加物表示を指導していたが改善されていなかった	東村山保健所に違反通報	なし	江戸川区		
210	そう菜類及びその半製品	サラダ			黄色4号検出				表示ラベルの記載もれ	適正表示を指導	大田区
211	その半製品	佃煮(豆こんぶ)			ソルビン酸検出				小分け包装の際に使用添加物の確認を怠ったため		

② 輸入品

なし

(9) 添加物

添加物の違反は3品目あり、全違反の約1パーセントを占めていた。また、輸入品の違反はなかった。

「化学的合成品及びその製剤」では、指定外の着色料を検出した第6条違反1品目、添加物製剤の表示された成分割合と実際の内容量とが異なることによる第11条第2項違反2品目が発見された。

分類		合計				国産品				輸入品			
		総数	6条	7条	11条	総数	6条	7条	11条	総数	6条	7条	11条
添加物		3	1	—	2	3	1	—	2	—	—	—	—
内訳	化学的合成品及びその製剤	3	1	—	2	3	1	—	2	—	—	—	—
	その他の添加物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

① 国産品

No	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先
212	化学的合成品及びその製剤	合成着色料製剤	6条	指定外着色料	ベンジルバイオレット4B検出	当該着色料は昭和47年に指定が削除されたのを知らずにケーキ用のバタークリームに使用した	営業停止 7日間	なし	目黒区
213		食品添加物製剤(日持向上剤製剤)	11条 2項	表示成分の割合が検査結果と一致しない	リン酸塩 3.2% 理論値 11.5~12.6% (表示は酸性ピロリン酸ナトリウム 17%)	当該製品の配合を変更したにもかかわらず表示ラベルの変更を行なわなかったため	千葉県に違反通報		機働班
214					リン酸塩 2.8% 理論値 11.5~12.6% (表示は酸性ピロリン酸ナトリウム 17%)				

No212は「3 違反事例 事例10」P56で解説

② 輸入品

なし

(10) 器具等

器具等の違反は3品目あり、全違反の約1パーセントを占めていた。また、輸入品の違反はなかった。

「器具及び容器包装」では、規格を超える鉛の溶出による第7条第2項違反の陶磁器が2品目発見された。

「おもちゃ」では、指定外の合成着色料の溶出による第7条第2項違反のおりがみが1品目発見された。

分類	合計				国産品				輸入品			
	総数	7条	9条	10条	総数	7条	9条	10条	総数	7条	9条	10条
器具等	3	1	—	2	3	1	—	2	—	—	—	—
内訳												
器具及び容器包装	2	—	—	2	2	—	—	2	—	—	—	—
おもちゃ	1	1	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—

① 国産品

No.	分類	一般名称	違反条項	違反理由	検査結果	調査等の概要	措置	残品	発見先
215	器具容器包装	陶磁器製 ラーメン丼	10条	器具の材質別 規格に不適合	溶出試験にて鉛 を2.9ppm検出	絵付け後の焼成温度が不 足していたため	販売禁止、 岐阜県に違 反通報	612個	機動班
216			2項		溶出試験にて鉛 を6.6ppm検出			91個	
217	おもちゃ	おりがみ	7条 2項	おもちゃの製 造基準違反	赤及び黄色のお りがみから指定 外の合成着色料 が溶出	おりがみに食品衛生法の 規制があることを知らず 印刷用の色上質紙を原料 に使用したことによる	石川県に違 反通報	なし	葛飾区

No216は「3 違反事例 事例(4)」P32で解説

No217は「3 違反事例 事例(5)」P34で解説

② 輸入品

なし



### 3 違反事例

#### 事例 (1)

アフラトキシンを検出したピスタチオナッツ			
名称	ピスタチオナッツ（ロースト品）	原産国	イラン
形態	合成樹脂製袋入り500g及び150g		
違反条項	食品衛生法第4条第2号（アフラトキシンB <sub>1</sub> を検出）		
発見場所	輸入食品専門の食料品店		
調査担当機関	食品環境指導センター、新宿区、横浜市		
収去年月日	平成3年7月1日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	アフラトキシンB <sub>1</sub> を128ppb及び39ppb検出		
行政措置	自主廃棄（150g×6袋）、横浜市に違反通報		

違反の概要
<p>(1) 発見の経緯            新宿区内の輸入品専門の食料品店で、ピスタチオナッツを収去し、都立衛生研究所で検査したところ、アフラトキシンB<sub>1</sub>を128ppb及び39ppb検出した。            このため、当該品の加工者を所轄する横浜市に違反通報した。</p> <p>(2) 行政措置等            収去先には、6袋（合計900g）の残品があり、自主廃棄された。また、横浜市は加工者に対し製品の回収を指示し、346kgについて廃棄を命令した。</p> <p>(3) 自主管理の強化            違反品の加工者は、違反の再発を防止するため、今後、以下について自主管理を徹底していく旨を表明している。</p> <p>① 良質な原料の仕入れ            収穫から1年以上経過したものや相場価格より著しく下回るものは原則として購入しない。</p> <p>② 自主検査の実施            原料の受入れ時にコンテナ毎（5トン）に4検体、また、ロースト後にも検査を実施し、適正なもののみを出荷する。</p> <p>③ 衛生知識の向上            ピスタチオナッツ協会が開催する講習会等の受講を通じて、衛生知識等の向上を図る。</p>

## 監視指導上のポイント

### 「各種食品におけるカビ及びカビ毒汚染防止自主管理指針」について

東京都は、食品衛生調査会の答申に基づき、食品関係業者がカビ及びカビ毒汚染防止対策をとるための具体的な指針として、平成3年4月、「各種食品におけるカビ及びカビ毒汚染防止自主管理指針」を作成した。

この指針では、これまでカビ毒が検出されたナッツ類（ピーナッツ、ピスタチオナッツ、アーモンド等）、香辛料（ナツメグ、こしょう、パプリカ等）、穀類（はと麦、そば粉、とうもろこし）等を取り扱う輸入業、販売業及び加工又は製造業を対象に各業者が遵守すべき事項について示している。

(1) カビ毒の発見及び排除

適正品の仕入れ、原料の十分な選別や表面の研磨及び自主検査の実施等を図る。

(2) 施設及び食品の取扱い設備の管理

衛生的で清掃のしやすい構造の保管施設、製造施設及び製造設備等環境の整備を図る。

(3) 食品の取扱い

原材料の相互汚染及び加工工程中での二次汚染の防止等を図る。

(4) 衛生教育

各種衛生講習会への積極的な参加等を通じ、衛生知識の向上を図り、それぞれの施設にあった衛生上の管理運営要綱を作成する。

### 〈参考〉

#### ● 食品衛生上問題となるカビ毒について

(1) アフラトキシン

アフラトキシンは麴カビの一種であるアスペルギルス・フラバス等が産生する毒素で、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub>、M<sub>1</sub>などの種類がある。アフラトキシンB<sub>1</sub>は天然物中で最も強力な発がん性物質として知られている。

アフラトキシンB<sub>1</sub>の検出による違反（10ppb以上の検出）が発見された食品は、とうもろこし、はと麦、そば、ナツメグ、こしょう、ピーナッツ、ピスタチオナッツ、製あん原料用雑豆等の豆類などであるが、いずれも輸入品であり、国産品からは検出されていない。

(2) フザリウム系カビ毒

フザリウム属のカビは、畑等の土壌に多く生息し、特に麦類やとうもろこしに付いてカビ毒をつくり、日本では、戦後、輸入小麦粉による赤カビ中毒が知られている。このカビ毒の種類には、トリコテセン系のカビ毒（デオキシニバレノール、ニバレノール等）、ゼアラレノン、ブテノライド、モニリホルミンなどがある。

フザリウム系カビ毒が検出された食品は、小麦粉、押麦、はと麦等の麦類、ポップコーン、ジャイアントコーン、コーンミール等のとうもろこし製品などがあり、輸入品及び国産品から検出されている。

(3) その他のカビ毒

オクラトキシン（はと麦、そば粉、ライ麦等）、シトリニン（はと麦、そば粉、ライ麦）、パツリン（果実等）、ステリグマトシスチン（穀類）などが知られている。

〔食品衛生ミニハンドブック 東京衛生局〕

成分規格（細菌数）に違反する白身チーズフライ（冷凍食品）

名称又は分類	冷凍食品（凍結前未加熱・加熱後摂取冷凍食品）		
原 産 国	ニュージーランド		
形 態	8 kg（80g×100個入）段ボール箱入り 1990.4.12製造		
違 反 条 項	食品衛生法第7条第2項（冷凍食品の成分規格違反）		
発 見 場 所	食品の冷凍倉庫		
調査担当機関	食品環境指導センター、大田区、中央区		
収 去 年 月 日	平成3年6月27日	検 査 機 関	都立衛生研究所
検 査 結 果	細菌数 $33 \times 10^5$ /g 検出		
行 政 措 置	販売禁止命令（64箱、512kg）		

違 反 の 概 要

(1) 発見の経緯

食品の冷凍倉庫にて、白身チーズフライ（冷凍食品）を収去し、都立衛生研究所で検査したところ、細菌数が1g当たり330万検出された。

(2) 使用チーズの種類の確認

当該品は、チーズを使用した冷凍食品であることから、細菌数はチーズに由来することも考えられるため、このチーズがナチュラルチーズかプロセスチーズかを調査する必要があった。

輸入者を通じて、ニュージーランドの製造元に問い合わせをしたところ、プロセスチーズを使用しているとの回答を得た。この結果、当該品は、冷凍食品の成分規格に合致しない違反品であることが判明した。

(3) 行政措置等

輸入者を所轄する区は、在庫品及び販売先からの回収品合計64箱（512kg）について、販売禁止を命令した。

輸入者には、今後の対策として、現地工場では殺菌検査等の自主検査を実施しているがより細かい品質管理ができるよう指示する旨を指導すると共に、輸入時における自主検査を強化するよう指導した。

## 監視指導上のポイント

### ● 冷凍食品において規格を超える細菌数を検出した場合の注意事項

微生物の働きを利用した発酵食品等を原材料に使った冷凍食品は、成分規格の規定のうち細菌数に係る部分は適用しないことになっている。

したがって、冷凍食品で規格値以上の細菌数を検出する場合は、その当該品の原料をチェックし、その細菌数の由来を調査する必要がある。

例えば、ナチュラルチーズを原料に使用したピザパイのような冷凍食品から細菌数が規格を超えて検出された時には、この原因がナチュラルチーズの乳酸菌に由来するかどうかについて検討する必要がある。

なお、ナチュラルチーズに加熱溶解工程により乳酸菌がすでに死滅しているものもあるため、ナチュラルチーズの種類や製造工程についても調査する必要がある。

また、検出した細菌の種類が、主に乳酸菌であるかどうかを調べることも重要である。

### <参考>

#### 1 冷凍食品における成分規格（細菌数）の運用上の除外規定

##### 昭和48年5月24日環食110号通知の運用上の注意

微生物の働きを利用して製造された食品（例えば、生地パン、納豆、ナチュラルチーズ入りパイ等）を凍結させたものであって容器包装に入れられたものについては、冷凍食品の成分規格の規定のうち、汚染の指標としての細菌数（生菌数）に係る部分は適用しないものであること。

#### 2 プロセスチーズとナチュラルチーズとの違い

##### 東京都衛生局生活環境部獣医衛生課編集：乳・乳製品のハンドブック

プロセスチーズはナチュラルチーズを①破碎、②加熱溶解、③乳化の3工程を経て製造されたものをいう。したがって、①破碎、②加熱溶解の2工程だけを経たものはナチュラルチーズとして扱われる。

事 例 (3)

**大腸菌群を検出した粉末清涼飲料**

名称又は分類	抹茶入り粉末飲料（粉末清涼飲料）		
形 態	120gアルミコーティング紙袋詰め		
違反条項	食品衛生法第7条第2項（粉末清涼飲料の成分規格違反）		
発見場所	目黒区内のスーパー		
調査担当機関	食品環境指導センター、文京区、埼玉県		
収去年月日	平成3年6月12日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	大腸菌群検出		
行政措置	販売禁止命令（54袋）、製造元を管轄する埼玉県へ違反通報		

**違 反 の 概 要**

(1) 発見の経緯

目黒区内のスーパーにて抹茶入り粉末飲料を収去し、都立衛生研究所で粉末清涼飲料として成分規格の検査を行ったところ、大腸菌群を検出した。

当該品は、粉末清涼飲料か嗜好品の抹茶に該当するか厚生省に照会したところ、原料配合（抹茶10%、砂糖90%）及び飲用方法（そのまま水又はお湯を入れて飲む）から粉末清涼飲料に該当する旨、回答を得た。

このため、製造元を所轄する埼玉県及び発売元を所轄する文京区に通報を行った。

(2) 違反の原因

埼玉県の調査によると、製造者は、当該品が粉末清涼飲料に該当するという認識がなく、製造の際に殺菌工程を採用していなかったため大腸菌群が検出されたものであることが判明した。

(3) 行政措置等

文京区は、発売元に対して違反品（製造年月日により2ロット）の回収を指示したところ、合計54袋が回収され、販売禁止を命令した。

## 監視指導上のポイント

### ● 製造者等に当該食品の食品衛生法上の分類と規制の内容を明確に認識させること

一般に、食品の素材が持つ味、香り、色彩等を重視する食品については、製造加工の際、風味等の変化を嫌い、加熱しないか加熱する場合でもできるだけ温和な条件を設定している場合が多い。このため、当該食品の食品衛生法上の分類を十分認識しないまま製造を行った場合、今回のように違反となるケースもある。

製造業等の監視に際しては、営業者に当該食品の分類をきちんと認識させ、これに合致した製造方法を行わせるよう指導することが重要である。

### <参考>

#### ○ 抹茶に関する厚生省見解（厚生省食品保健課 平成3年7月29日回答）

抹茶は、お茶の葉を粉末にしたものであり、お茶として扱うべきである。

抹茶を主成分とした粉末飲料で、粉末清涼飲料的な包装形態、使用方法であっても、抹茶が主成分であれば、抹茶として扱われたい。

ただし、抹茶の配合割合が少ないものについては、粉末清涼飲料の扱いとなるものもあると思う。

なお、今回東京都から照会のあった抹茶入り粉末飲料については、粉末清涼飲料に該当する。

事 例 (4)

**規格を超える鉛を溶出したラーメン丼**

名称又は分類	ラーメン丼（陶磁器）		
形 態	直径19.5cm、深さ6cm、容量1.1ℓ未満		
違反条項	食品衛生法第10条第2項（器具の材質別規格に不適合）		
発見場所	世田谷区内のスーパー		
調査担当機関	食品環境指導センター、新宿区、岐阜県		
収去年月日	平成3年11月28日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	溶出試験にて鉛を6.6ppm検出		
行政措置	販売禁止命令（91個）、製造所を管轄する岐阜県へ違反通知		

**違 反 の 概 要**

(1) 発見の経緯

食品機動監視班が、世田谷区内のスーパーで「ラーメン丼（陶磁器）」を収去し都立衛生研究所で検査したところ、溶出試験にて鉛を6.6ppm検出し、陶磁器の材質別規格に適合しないことが判明した。

(2) 違反の原因

製造所を所轄する岐阜県の調査によると、違反の原因は、上絵付後の焼成時に窯へ詰め過ぎたため熱の伝導が悪くなり、必要な焼成温度に達しなかったことであることが判明した。

(3) 行政措置等

都内の第一次問屋に対し、違反品の回収を指示したところ、合計91個回収された。当該品は、所轄する区において販売禁止を命令した後、製造者に返品された。

## 監視指導上のポイント

### ● 鉛の溶出原因と留意点

陶磁器の彩色顔料には鉛が含有されているものもあり、このような顔料を使用した陶磁器の焼成時の焼成温度が十分でなかった製品等は、酸に接触すると顔料中の鉛が溶け出したり、顔料自体が分解することがある。

一般に、わが国では、焼成技術の進歩により、鉛の溶出は少なくなってきており、また、鉛を含まない彩色顔料の研究も進んできている。

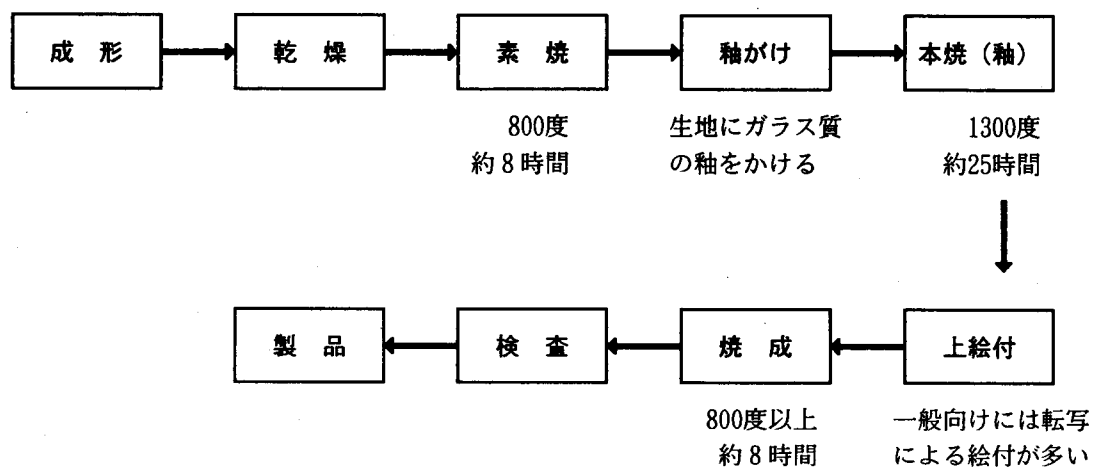
しかし、大量生産される陶磁器は、コストの面から一度に多量の製品の焼成を行う傾向にあることや鉛を含まない彩色顔料の価格が高いことから、今後も違反品が出回る可能性があり、十分な監視が必要である。肉眼で違反品か否かを判別する良い方法はないが、目安としては、価格が安いわりに色彩がケバケバしいもの、顔料が盛り上がりしかもザラザラしているもの等は、注意が必要である。

### <参考>

#### ○ 陶磁器の製造工程について

陶磁器は、地域での伝統や製造メーカー等により様々な方法により製造されているが、一般的には、下の図のように成形、乾燥、素焼、釉かけ、本焼（釉）、上絵付、焼成の工程を経て製品になる。

上絵付の際に使用される上絵具（詳しくは上絵具を構成する基礎釉と赤色、白色、黄色等の顔料）には、鉛化合物が含まれていることが多い。こうした鉛化合物を含む上絵具を使用して上絵付を行った場合、釉薬のガラス質化と鉛の気化を図り、製品からの鉛の溶出を防ぐため、焼成温度を800度以上に保ち焼成を行う必要がある。





指定外合成着色料を溶出したおりがみ

名称又は分類	おりがみ (おもちゃ)		
形 態	6種類で各5枚セット30枚袋入り、1枚のサイズ (100mm×100mm)		
違反条項	食品衛生法第7条第2項 (おもちゃの製造基準に不適合)		
発見場所	葛飾区の玩具卸売店		
調査担当機関	葛飾区、埼玉県、石川県、三重県、大阪府		
収去年月日	平成4年1月21日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	指定外色素の溶出 (赤色、黄色) を認める		
	本品から溶出した着色料はKFレッド F5G (Kayarus Light F5G) 並びにKAイエローY (Kayafect Yellow Y) と一致した		
行政措置	残品なし、関係営業者を管轄する県へ通報し、措置方依頼		

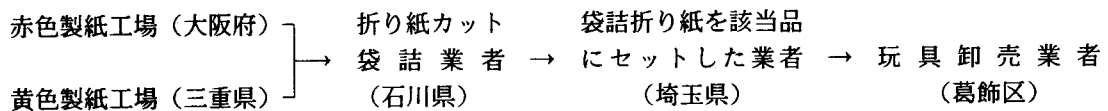
違 反 の 概 要

(1) 発見の経緯

平成4年1月21日、葛飾区で、おもちゃの一斉監視事業において、玩具卸売店に立入り、「おりがみ」を収去した。

検査の結果、6種類 (赤色・黄色・肌色・水色・緑色・黄緑色) の内、赤色及び黄色のおりがみから、食品衛生法施行規則別表第2に掲げる着色料以外の着色料が溶出した。

<「おりがみ」流通状況>



(2) 溶出した着色料の同定

着色料が化学的合成品であるかの確認が必要なことから、当該品について製紙工場へ問い合わせたところ、使用した染料は、赤色が〔KFレッド F5G (Kayarus Light F5G)〕であり、黄色が〔KAイエローY (Kayafect Yellow Y)〕であり、これは化学的合成品であることが判明した。

また、検査の結果この色素とおりがみから溶出した色素とは一致した。

(3) 違反に至った経過

石川県の営業者は、おりがみが食品衛生法の規制を受けることを知らず、印刷用の上質紙をおりがみに裁断加工し、埼玉県の営業者に納品していたことが判明した。

違反品は、製造から2年以上経過しており、在庫等残品はなかった。

## 監視指導上のポイント

● おりがみの加工及び販売者に対する普及啓発

おりがみを販売している玩具店等では、おりがみには、食品衛生法により、規格及び製造基準が定められていることを理解していないケースが多い。また、おりがみ専門の製造者を除く、一般の紙の裁断加工業者についても、同様であり、本事例のように、印刷用の色上質紙を、安易におりがみに裁断加工してしまうケースがある。

このため、これら営業者に対し、食品衛生法の規制内容等について、普及啓発を行うことが重要である。

● STマークの確認

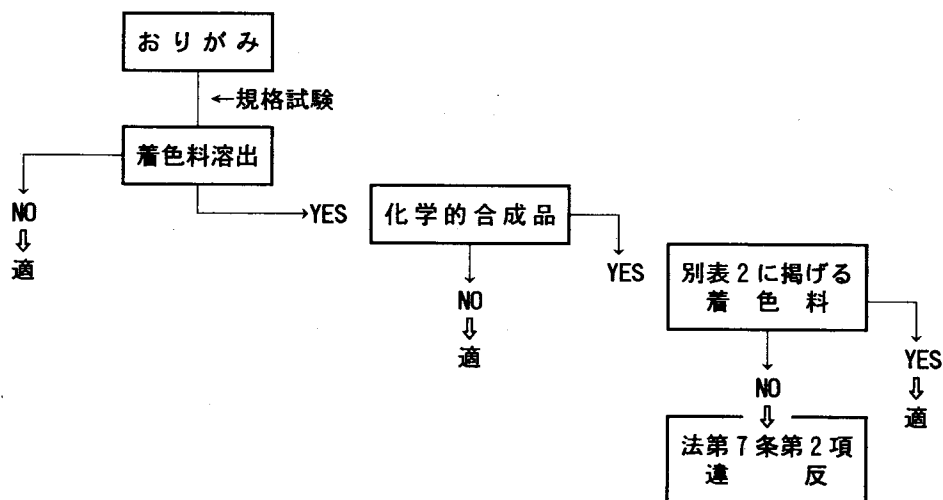
(株)日本玩具協会に所属する事業者等の製造したおもちゃのうち、(株)日本玩具協会が定めた安全基準に合格したおもちゃについては、STマークを表示している。

このため、このマークが表示されたおもちゃは、自主検査等により安全性が確認されているといえる。

<参 考>

おもちゃの製造基準

おもちゃの製造に際し、化学的合成品たる着色料を使用する場合は、食品衛生法施行規則別表第2に掲げる着色料以外の着色料を使用してはならない。ただし、次の試験法による試験に適合する場合は、この限りではない。(以下省略)



★ 食品衛生法第7条第2項の準用について

『乳幼児が接触することによりその健康を害する虞のあるものとして厚生大臣が指定するおもちゃ』については、食品衛生法第29条の規定により、第4条、第6条、第7条、第9条乃至第12条、第14条乃至第25条、第27条及び第28条を準用することになっている。

本件は、『おもちゃの製造基準に適合しないおりがみを販売した』事例であり、第7条第2項「・・・その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し・・・」及び第22条の規定を準用することにより、当該品の販売者に対して食品衛生法違反として調査及び措置を行うことができる(第10条第2項を準用した場合は「・・・又はその基準に合わない方法により器具若しくは容器包装を製造してはならない。」となり販売についての規定がないため、適当ではない。)

亜硝酸根を検出した いか明太子

名称又は分類	いか明太子（魚介類加工品）		
形態	① 合成樹脂フィルム容器詰 300g 入り    ② 合成樹脂容器詰 2kg入り		
違反条項	食品衛生法第11条第2項違反及び第7条第2項違反の疑い		
発見場所	世田谷区内の卸センター		
調査担当機関	世田谷区、港区、三重県、佐賀県		
収去年月日	平成3年11月23日	検査機関	世田谷区衛生検査室、都立衛生研究所
検査結果	発色剤（亜硝酸根として① 0.012g/kgを検出    ② 0.002g/kgを検出）		
行政措置	自主回収及び自主廃棄（9.4kg）		

違反の概要

(1) 発見の経緯

平成3年10月23日、世田谷区A保健所では、卸センターにおいて「①いか明太子（合成樹脂フィルム容器詰 300g）」を収去し、自区内検査室で検査したところ、亜硝酸根として、0.012g/kgの発色剤が検出された。このため、11月13日、同施設に再度立入り、同一ロット品及び「②いか明太子（合成樹脂容器詰 2kg）」を収去し、都立衛生研究所に検査を依頼した。その結果、亜硝酸根として、①0.012g/kg、②0.002g/kg各々検出した。

①、②のいずれも発色剤使用の旨の表示がなく、食品衛生法第11条第2項違反のため、販売中止の指示をした。また、「たらこ」の成分規格である亜硝酸根0.005g/kgを考慮した上で、「いか」と「明太子」との配合割合（8：2）から推定した場合、当該品の製造に際し、亜硝酸系の食品添加物を不正に使用したか、あるいは成分規格違反の「たらこ」を使用して、当該品を製造したことも考えられたため、食品衛生法第7条第2項違反の疑いで、当該「いか明太子」の製造元を所轄する三重県及び「いか明太子」の原料の「辛子明太子」の製造元を所轄する佐賀県へ調査を依頼した。

(2) 調査結果

佐賀県の調査により、当該製造者は、自社製の「たらこ」を原料に「辛子明太子」を製造しており、本件の原因は、この時使用した「たらこ」に過量の亜硝酸根が含有されていたためであることが判明した。

なお、三重県の調査により、「いか明太子」の製造に際しては、新たに亜硝酸根の添加は行っていないことが確認されている。

(3) 違反の成立

当該「いか明太子」の食品衛生法第7条第2項違反は成立しなかったが、製造者所轄の三重県では、安全性を担保するため、営業者に対し当該製品の自主回収及び廃棄を指導した。

## 監視指導上のポイント

### ● 食品加工の小分け製造者等（簡易な加工を含む）に対する指導

- ① 製品の自主検査を定期的の実施し、添加物や衛生状態の確認をするなど製品の品質管理を十分行うよう指導する。
- ② 原材料は、信頼のおける業者から仕入れる。また、原材料の製造・加工方法、使用添加物についての確認を行うよう指導する。
- ③ 加工食品を小分け再包装する場合、元の容器に記載されている添加物表示の確認を必ず行い、当該製品に正しく記載する。また、もし不明な点があれば、所轄の保健所等に問い合わせるよう指導する。
- ④ 原材料に加工食品を使用する場合、当該品の製造者に使用添加物及び表示等についての確認を行い、これを使用して製造した製品の添加物表示を正しく記載するよう指導する。

### <参考>

Q 過量に亜硝酸根を含有し、成分規格違反となった「たらこ」を原料として「辛子明太子」を製造し、さらにその「辛子明太子」を原料として「いか明太子」を製造した場合、食品衛生法第7条第2項違反はどの食品まで及ぶか。

- A 1 たらこ、辛子明太子、いか明太子のいずれも違反である。  
A 2 たらこと辛子明太子についてのみ違反である。  
A 3 たらこのみ違反である。

### (解説)

#### 食品衛生法第7条第2項

前項の規程により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

当該違反事例は、使用基準の定められている発色剤（亜硝酸ナトリウム）を基準以上に添加し、成分規格違反のたらこを製造している。このことは、食品衛生法（以下法とする）第7条第2項の条文、「基準に合わない方法により食品を製造・・・してはならない。又はその規格に合わない食品・・・を製造してはならない。」に該当し、当該たらこは違反といえる。次に、違反のたらこを使用し、辛子明太子を製造しているが、辛子明太子を法第7条第2項に照らし合わせてみると、「その規格に合わない食品を・・・使用し、調理し・・・してはならない。」に該当する。したがって、成分規格に違反する製品を使用してつくられた二次製品である辛子明太子は違反である。

しかし、当該収去品であるいか明太子では製造工程において、発色剤は直接添加されておらず、また、成分規格に違反する製品の使用もない。このため法第7条にはいか明太子を違反とする基準又は規格に関する規定がなく、これを違反とすることはできないこととなるが、安全性を担保するため、業者に対し自主的な措置を指導している。

正解 A 2

### [練習問題]

- Step 1 成分規格違反のたらこを使用して、いかと和え、「いかたらこ和え」なるものを製造し、販売した場合は、違反が問えるか？
- Step 2 使用基準以上にソルビン酸カリウムを添加して餡を作り、その餡を使って和菓子を製造した場合、和菓子の違反が成立するか？

<b>二酸化硫黄を検出したホワイトオニオンの酢漬</b>
------------------------------

名称又は分類	ホワイトオニオンの酢漬	原産国	フランス
形態	ビン入り (140g)		
違反条項	食品衛生法第11条第2項 (二酸化硫黄の残存) * (当初、二酸化硫黄の過量残存の疑いで調査を開始した)		
発見場所	中央区内の百貨店		
調査担当機関	中央区、港区		
収去年月日	平成3年5月16日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	二酸化硫黄を0.07g/kg検出		
行政措置	全品を自主回収し、適正表示を行った後、販売再開		

<b>違反の概要</b>
--------------

**(1) 発見の経緯**

平成3年5月、中央区内の百貨店で収去したフランス産「ホワイトオニオンの酢漬」を、都立衛生研究所で検査したところ、二酸化硫黄を0.07g/kg検出した。当該品は、「その他の食品」(二酸化硫黄の残存基準0.03g/kg)に該当するため、二酸化硫黄の過量残存の疑いで調査を開始した。なお、当該品のラベルに漂白剤使用の旨の記載がないため、表示違反としても調査した。

**(2) フランスでの調査状況**

輸入業者が、フランスの製造元に二酸化硫黄の使用の有無について問い合わせたところ、当該品には製造時に二酸化硫黄を使用していないが、原料として使用したワインビネガー(ブドウ酢)の原料であるワインに、二酸化硫黄が使用されていることが判明した。今回検出した二酸化硫黄は、このワイン由来のものであった。

**(3) 表示違反の成立**

国内では亜硫酸塩等を、ワインビネガーの原料であるワインに対し、0.35g/kgまで酸化防止や漂白等の目的で使用できる。今回検出された二酸化硫黄は、0.07g/kgであり、残存量からみても問題のない量であろう。

ただし、残存量からみて、酸化防止の効果は十分考えられるのでキャリーオーバーには該当しないため二酸化硫黄に対する表示が必要になる。

以上のことから、輸入業者に対し、自主回収した当該品に「酸化防止剤(亜硫酸塩)」の旨を記載したラベルを新たに添付させたうえ、販売を再開させた。

## 監視指導上のポイント

### ● 自主検査体制の推進

輸入業者には、輸入時にはもちろん、継続輸入中であっても定期的に自主検査を実施し、含有される添加物の有無について確認させるとともに、検出される添加物等については、その由来についても、明確にしておくこと。

### ● 当該商品の表示について確認

輸入食品については、邦文表示のみならず、記載されている原文についても、食品添加物の使用状況等について、確認しておく必要がある。

### 〈参考〉

・・・ワインビネガー (wine vinegar) とは・・・

品質の劣るワイン、ブドウかす、ブドウ果汁などを原料とした食酢で、ワイン特有の芳香と味がある。別名ブドウ酢という。色調により白と赤のブドウ酢に分かれる。白酢は白色系のブドウの搾汁を、赤酢は赤ワイン用のブドウの果皮と果汁を、ともに60℃～70℃で火入れ殺菌後、アルコール発酵、次いで酢酸発酵させる。なお、ワインを原料とする場合には、酢酸発酵のみ行うことになる。

赤ブドウ酢は、赤ワインと同じくやや渋みを有し、その色と味を利用してドレッシング、ソース、またはピクルスなど香辛料を使う漬物に適する。白ブドウ酢は、さわやかな香りと酸味がマヨネーズやドレッシングの風味を引き立てるといわれる。

—— 調理用語辞典 (社団法人 全国調理師養成施設協会編) ——  
発売元 (株)調理栄養教育公社

**工業用硝酸カリウムを使用した食肉製品**

名称又は分類	食肉製品（ウィンナーソーセージ、ハム、ベーコン等）		
形 態	合成樹脂製容器包装入		
違 反 条 項	食品衛生法第7条第2項（亜硝酸根の過量残存）		
発 見 場 所	長崎県内の食肉製品製造施設		
調査担当機関	長崎県、都内販売先担当区（9区）、町田保健所		
収 去 年 月 日	平成3年7月	検 査 機 関	長崎県衛生公害研究所
検 査 結 果	亜硝酸根として ウィンナーソーセージ 0.33g/kg、ハム 0.39g/kg		
行 政 措 置	長崎県は当該製造業者に対し、販売の禁止及び回収を指示した		
そ の 他	使用した硝酸カリウムは食品添加物ではなく工業用のものであった		

**違 反 等 の 概 要**

**(1) 発見の経緯**

長崎県が実施した食肉製品の一斉収去検査において、県内の業者の製造した製品について食品添加物（発色剤）の使用基準違反（亜硝酸根としてウィンナーソーセージ 0.33g/kg、ハム 0.39g/kg）が発見された。

**(2) 長崎県の対応状況**

製造元を所轄する長崎県の保健所が調査を行ったところ、食品添加物として使用していた硝酸カリウムは、工業用のものであることが判明した。

このため、長崎県は営業者に対して、亜硝酸根が過量に検出されたウィンナーソーセージ等と、工業用硝酸カリウムが使用されたと思われる全ての食肉製品について、食品衛生法第7条第2項違反の疑いがあるとして販売の中止と回収を指示するとともに、当該品の販売先である都に対して回収の協力依頼をしてきた。

**(3) 工業用硝酸カリウムの成分規格検査**

長崎県が、後日、当該工業用硝酸カリウムについて、県衛生公害研究所において食品添加物の規格検査を行ったところ、食品添加物としての硝酸カリウムの規格に適合していることが明らかになったので、違反は過量使用のみとなった。

## 監視指導上のポイント

### ● 保有添加物の種類や、使用状況について確認する

食品製造施設への立入りに際しては、微生物対策を中心とした食品の取扱い状況について確認するとともに、使用されている食品添加物についてその種類や使用状況の確認も重要なポイントとなっている。

特に、添加物に対しては、個々にラベル表示等により必要事項を確認するとともに、添加物の具体的な計量方法について必ず確認しておくこと。

なお、医薬品の規格を定めた薬局方による物質を、食品添加物より純度が高いなどの理由をつけ、添加物として使用している場合もみられるが、食品衛生法第7条違反の疑いのみならず、食品衛生法第11条違反でもあり、法の主旨からして直ちに使用を中止させなければならない。

### 〈参考〉

#### ・・・ヒ素ミルク事件と食品添加物公定書との関係・・・

食品添加物そのものによる慢性中毒についての報告例はないが、添加物中に含まれる不純物によって慢性中毒が発生した事件はある。これは、昭和30年夏、中国、四国地方を中心として全国的な規模をもって発生した事件で、ヒ素の混入した粉乳による乳幼児の亜急性ないし慢性ヒ素中毒事件である。中毒者総数は12,344名で、そのうち死亡者は130名という大事件になった。

ヒ素の混入原因は、粉乳を製造する際、原乳中のタンパク質の安定剤として第二リン酸ナトリウムが使用されるが、この安定剤中に不純物としてヒ酸ナトリウムが含まれていたことにある。

これまで、食品添加物というものに対して比較的無関心であった食品業者に大きな教訓を与えた事件であったと言われる。

厚生省は、このような添加物中の有毒不純物による中毒事故の再発防止を目的とし、厚生大臣の諮問機関である食品衛生調査会の中に公定書部会を設けて添加物の品質を確保する規格を定めることとした。これにより、昭和35年に食品添加物公定書第1版が作成された。

—— 実務 食品衛生 ——  
中央法規

### ☆食品衛生法第13条

厚生大臣は、食品添加物公定書を作成し、第7条第1項〔略〕の規定により基準又は規格が定められた添加物及び第11条第1項〔略〕の規定により基準が定められた添加物につき当該基準及び規格を収載するものとする。



プロピレングリコール (PG) を過量に使用した生中華めん

名称又は分類	生中華めん		
形 態	合成樹脂製容器入 (195g)		
違 反 条 項	食品衛生法第7条第2項 (PGの過量使用)		
発 見 場 所	中央区内の百貨店		
調査担当機関	中央区、長崎県		
収 去 年 月 日	平成4年2月28日	検 査 機 関	都立衛生研究所、中央区検査室
検 査 結 果	PG 2.7%~2.9% (水分含量30%換算値)		
行 政 措 置	都内に残品なし、製造元を所轄する長崎県に違反通報		

違 反 の 概 要

(1) 発見の経緯

平成4年2月28日、中央区内の百貨店の催事コーナーで販売されていた「生中華めん」を収去し、中央区の検査室で検査したところPGを2.9% (水分含有量30%換算値) 検出した。このため、同一ロット品を都立衛生研究所で再度確認のための検査を実施したところ、PGを2.7% (水分含有量30%換算値) 検出し、食品衛生法第7条第2項違反であることが判明した。

(2) 製造元の調査状況

製造元を所轄する長崎県に調査指導を依頼したところ、生中華めんを製造の際に、PGを過量に使用したことが判明した。

〈原料配合〉

小麦粉	4袋 (25kg/袋)
かん水	24kg
着色料	200g
P G	2kg

〈過量使用の理由〉

通常、小麦粉4袋 (100kg) に対しPG 2kgを混合して生めんを製造している。しかし、当該違反品の製造時に、製造量の関係で小麦粉3袋分の製造であったにも関わらず、担当従業員の不注意で、通常どおり小麦粉4袋分と勘違いしてPG 2kgを混合して過量使用となったものである。

## 監視指導上のポイント

従来から、PGを小麦粉等に添加する時、均一に混ざりにくく一部分の濃度が高くなることが指摘されている。このため、PGを添加する際には、シャワー方式等にして、拡散しながら均一になるように添加するよう指導する必要がある。

なお、今回の違反事例でも分かるように、食品添加物の使用に際しては、その都度必要量を確認するなど、慎重に行うことが重要である。

また、営業者に対しては、従業員に対する衛生教育を充実させるとともに従業員間の連絡体制を強化するよう指導すること。

### 〈監視のポイント〉

- 添加物の計量方法、使用方法が適正かどうかを確認すること
- 添加物の保管場所を確認（不用な添加物がないか）すること
- 自主検査の結果について確認すること
- 製造量、主な販売先等について、調査すること

### 〈参考〉

#### 【平成3年度に都内で発生したPGに関する違反】

品名	検出値	使用基準値	製造所在地	違反に至った理由
ワンタンの皮	1.7%	1.2%	江戸川区	PGを添加した後の攪拌不足
	2.6%		台東区	
ギョウザの皮	1.5%	1.2%	台東区	PGを添加した後の攪拌不足
生中華めん	2.4%	2.0%	足立区	PGを正確に計量せず目分量で添加した

**フグが混入していた煮干し**

名称又は分類	フグの稚魚（煮干しに混入していた）		
形 態	ダンボール箱約 8 kg 入り（小分品は、1 kg 合成樹脂製袋入り）		
違 反 条 項	食品衛生法第 4 条第 2 号（未処理のふぐを一般消費者に販売）		
発 見 場 所	福生市の学校給食センター		
調査担当機関	福生保健所、田無保健所、市場衛生検査所、中央区、茨城県等		
収 去 年 月 日	平成 3 年 9 月 17 日	検 査 機 関	都立衛生研究所
検 査 結 果	フグ毒 5.1 MU / g 検出		
そ の 他	特殊法人 海洋水産資源開発センターによる魚種鑑別：マフグの稚魚		
行 政 措 置	77 箱 茨城県の加工業者に返品		

**違 反 の 概 要**

**(1) 発見の経緯**

平成 3 年 9 月 17 日、福生市の学校給食センターで、豚汁のダシをとるため煮干しいわしを使用したところ、7～8 匹のフグの稚魚（全長 5～6 cm）が混入しているのを発見した。

**(2) 調査結果**

当該品は、茨城県鹿島郡の魚介類加工業者により、日立沖で漁獲されたセグロイワシを原料として、煮干しに加工されたものである。

例年、4 月頃漁獲される原料用イワシの中にフグの稚魚が混入していることが多いにもかかわらず、当該製造者の選別除去が不十分であったためと判明した。

**(3) 措 置**

煮干しに混入していたフグの稚魚は、昭和 58 年厚生省通知「フグの衛生確保について」に基づき、食品衛生法第 4 条第 2 号に該当する旨厚生省乳肉衛生課から回答があり、茨城県と協議の結果、次のとおり措置した。

フグが混入している恐れのある煮干しについては、都内の仕入れ元が自主回収を行い茨城県の加工業者に返品する。

加工業者はフグを除去または混入していないことを確認したうえで煮干しを販売する。

## 監視指導上のポイント

シラス干しや小魚の佃煮の中に、フグの稚魚と思われる小魚が混入していたという報告はあるが、今回のように5～6cmもあるものが混入していた事例は、まれである。本件は、当該品の製造工程中に異物等を選別除去する工程がなかった。あるいは、作業者がふぐの除去の指示を受けていなかったため、除去を行わなかったことなどが考えられる。

- 小分業者に対するポイント

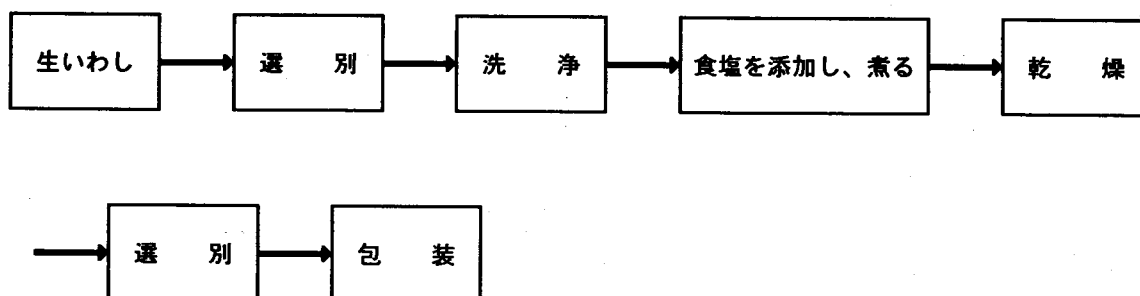
煮干しにフグや異物が混入しているかどうかのチェック及び選別除去の工程を設ける。

- 調理者に対するポイント

原材料の検収を確実に実施する。

### <参考>

#### 1 煮干しイワシの製造工程



#### 2 フグの衛生確保について（抜粋）（昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）

フグについて食品衛生法第4条第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位並びに長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位をそれぞれ定めたこと。

なお、一般消費者に対して未処理のフグを販売することは、その適正な処理を期し得ないことから、食品衛生法第4条第2号ただし書に定める場合に該当しないものとして取り扱われたいこと。

事 例 (1)

**ニコチン酸を不正使用した牛ひき肉**

名称又は分類	牛ひき肉（食肉）		
形 態	計り売り		
違 反 条 項	食品衛生法第7条第2項（ニコチン酸の不正使用）		
発 見 場 所	杉並区の食肉販売店		
調査担当機関	杉並区		
収 去 年 月 日	平成3年10月15日	検 査 機 関	杉並区衛生試験所
検 査 結 果	ニコチン酸5.7mg/100g、ニコチン酸アミド3.8mg/100g、 L-アスコルビン酸2.7mg/100g検出、エリソルビン酸検出せず		
行 政 措 置	営業停止（5日間）命令		

**違 反 の 概 要**

平成3年10月15日、食肉販売店の一斉監視において、収去検査を行った結果、ニコチン酸5.7mg/100g、ニコチン酸アミド3.8mg/100g、L-アスコルビン酸2.7mg/100gを検出した。

このため、当該施設に立入ったり、肉の仕入れ先等調査した結果、営業者はニコチン酸製剤を使用したことを認めた。

近所に大型店舗が進出したことにより、当該販売店の売上が低下し、商品の回転が悪くなり、肉が変色しがちになったため、ニコチン酸製剤を使用するに至ったものである。

**監 視 指 導 上 の ポ イ ン ト**

自然な肉の色と違って鮮やかな色をしている肉を陳列している場合、ニコチン酸を使用している可能性がある。

このような肉を陳列している食肉販売店については、食品添加物の有無や使用実態等について調査するとともに、場合によっては収去検査を行う。

〈参考〉

● 過去に発生したニコチン酸を食肉に不正使用した事件の経緯

(1) 事件の発端

昭和61年5月28日、都民からハンバーグを食べたところ、顔面紅潮等の症状が出たとの苦情が保健所に寄せられた。

苦情者は、前日の夕方、食肉販売店から牛ひき肉を購入し、翌朝ハンバーグを作り喫食したところ、4名中2名が発症した。症状としては、喫食後約20分位で手足のしびれ、顔面の紅潮、温熱感などを呈したが、この症状は比較的短時間で消失している。

一方、食肉販売店に対しては、原料肉の仕入や加工方法、添加物の使用について調査を行うとともに、収去検査を実施した。また、原料肉の仕入先についても、同様の調査を行った。

当初、営業者は添加物の使用を否定しており、販売店内でも添加物を確認できなかったが、後日、再度事情聴取したところ、ニコチン酸を含む添加物の使用を認めた。

当該営業所に対しては、5日間の営業停止及び違反品の廃棄命令の行政処分を行った。

また、6月20日、中野区でも同様な有症苦情が保健所に寄せられ、食肉販売店を調査したところ、ニコチン酸を含む食品添加物製剤を発見し、営業者も食肉への使用を認めた。

同区では当該営業者に対し、5日間の営業停止処分を行った。

収去検査結果

	ニコチン酸 (mg/100g)	L-アスコルビン酸 (mg/100g)
牛ひき肉 (苦情品)	192	46
” (収去品)	100	15

(2) 一斉監視

食肉に、ニコチン酸又はニコチン酸アミドを発色又は変色防止を目的に不正に使用する事件が相次いで発見されたことから、不正使用を一掃するため昭和61年7月1日付61衛環監第149号「食肉販売業に対する監視の強化について」の通知を行い、全都的に一斉監視を実施した。その結果、食肉販売業及び食肉処理業20,473軒に立入り、1,308検体の検査を実施し、36件の違反を発見した。これにより、営業停止命令32件、廃棄処分命令10件 (38,352kg) の行政処分を行った。

**ワックス分を多量に含むアブラソコムツの加工・販売**

名称又は分類	アブラソコムツの加工品（切り身、しょうが漬、味噌漬）		
形 態	合成樹脂製容器24枚入り（切り身1枚約80g）		
違反条項	食品衛生法第4条第2号（ワックス分を多量に含む有毒魚）		
発見場所	昭島市場内の魚介類仲卸店舗		
調査担当機関	市場衛生検査所、中央区、千葉県、神奈川県、埼玉県他		
収去年月日	平成3年4月5日他	検査機関	市場衛生検査所、都立衛生研究所
検査結果	電気泳動法による魚種の確認、粗脂肪：20.8%、粗脂肪中のワックスエステル：88.5% 粗脂肪中の不ケン化物：42.8%		
行政措置	都 内	中央区： A卸売元に12箱（1,419切れ）の販売禁止命令 ： 出荷元Bの告発	
	他 県	千葉県： 出荷元Bの営業停止（10日間）命令 ： 魚介類加工業2業者の営業停止（1日及び4日間）命令 神奈川県： 魚介類加工業1業者の営業停止（3日間）命令	
そ の 他	現在、東京地方裁判所にて、Bに対する公判が開かれている		

**違 反 の 概 要**

**(1) 発見の経緯**

平成3年4月5日、昭島市場内の魚介類仲卸店から、「○○○○○のムツ」と表示された魚の切り身加工品を収去し、市場衛生検査所及び都立衛生研究所で検査したところ、食品衛生法第4条第2号の規定により、販売等が禁止されているアブラソコムツであることが判明した。当該品の仕入れ先は、中央区内のA魚介類卸売り店で、ここから7都県（東京都、埼玉県、新潟県、茨城県、栃木県、千葉県、神奈川県）の魚介類販売店21店舗に販売していたことが明らかとなった。

**(2) 違反品の出荷元及び加工者**

当該品の出荷元B（魚介類販売業者）を所轄する千葉県に調査を依頼したところ、Bが仕入れたアブラソコムツを、千葉県内の2魚介類加工業者及び神奈川県内の1魚介類加工業者が、切り身加工や味噌漬等の味付け加工を行い、再びBを経由してA卸売り店及びその他のルートで関東近県に販売していることが判明した。

**(3) 行政措置等**

中央区は、Aに対し違反品の回収を指示し、回収された12箱（1,419切れ）の販売禁止を命令した。さらに、本事件の悪質性や再発防止の観点から、出荷元Bに対する告発を行った。中央区の告発を受けた築地警察署は、Bが使用している冷凍倉庫の捜査を行い、証拠品として大量のアブラソコムツを押収した。なお、千葉県及び神奈川県は、それぞれが所轄するアブラソコムツの加工業者に対し、1日から4日間の営業停止処分を実施した。

## 監視指導上のポイント

アブラソコムツの切り身は、「サワラ」、「クエ」、「アオザメ」、「クエムツ」、調味加工品は「トロミリン」、「トロカマス」、「カジキミリン」、「マグロ味噌」、「クエの味噌漬け」、「クエ生姜」と称して販売されていたことがある。アブラソコムツの切り身は、ワックス分が多いため白色を呈し、血合いがほとんどないなどの特徴が明らかであるが、味噌漬け等の調味加工品については、判別が困難な場合が多い。このため、疑わしいものを発見した場合は、ワックス分の定量や電気泳動法による魚種の確認等のため収去検査を行う必要がある。

### 〈参考〉

#### 1 アブラソコムツとは

アブラソコムツはクロタチカマス科の体長1.5mにも達する大型魚で、日本では千葉、福島、三重、高知などでのマグロ延縄漁でマグロと一緒に混獲される。体側の側線は真っ直ぐではなく波状で、頭部は黒褐色、体は暗褐色である。切り身は、ワックス分が多いため光沢のある白色を呈し、血合いがほとんどない。筋肉中に含まれる多量のワックスエステル（ロウ）により、食べ過ぎると消化吸収されないため、油状の下痢症状を呈する。

#### 2 アブラソコムツによる食中毒

年 月	所 轄 先	食 中 毒 事 件 の 概 要
昭和58年 1 月	山 梨 県	山梨県内のスーパー、移動販売車等で販売していた魚の味噌漬け等を喫食した人の内8人が、下痢症状を呈した。調査の結果、アブラソコムツを「クエの味噌漬」及び「トロミリン」と偽って販売していたことが判明した。
昭和58年 3月15日	横 浜 市	横浜市内の保育園で園児等喫食者57名中40名が下痢（水様便のなかに黄色い油状物質が浮き出している）を呈した。調査の結果、「魚のムニエル」に使用したカストロの切り身に、故意にアブラソコムツの切り身を混在させて販売していたことが判明した。
平成2年 6月13日	宮 城 県	宮城県内の養護学校の児童、教師36名中11名が下痢症状（下痢は一過性だが、油っぽく悪臭が強い）を訴えた。調査の結果、「クエのもろみ漬（実際にはメロハタ）」の切り身に、故意にアブラソコムツの切り身を混在させて販売していたことが判明した。



水酸化ナトリウムが混入したミネラルウォーター

名称又は分類	ミネラルウォーター		
形 態	アルミラミネート容器1000ml入り		
違反条項	食品衛生法第4条第2号（有害な物質の混入）及び第7条第2項（水酸化ナトリウムの使用基準「最終製品の完成前に中和又は除去する」）		
調査担当機関	山梨県及び都内6区		
収 去 年 月 日	平成4年3月28日他	検 査 機 関	都立衛生研究所
検 査 結 果	pH：6.8～11.8、ナトリウムイオン：19～190mg/ℓ		
行 政 措 置	水酸化ナトリウムの混入が疑われる製品の回収指示、製造元への返品		
そ の 他	3月27日、東京都及び山梨県は、報道機関に当該事件について公表し、購入者に広く注意を喚起した		

違 反 の 概 要

(1) 発見の経緯

3月27日、山梨県より、「本日、製造者から、ミネラルウォーターに『水酸化ナトリウム溶液』が混入した事故発生の届出があった。当該品は、既に、共同購入により都内の消費者に配達されているもようである」旨の連絡を受けた。

なお、製造者は、発売元等を通じ、3月14日から20日にかけて、合計11件の「苦い」との苦情がミネラルウォーターに発生していることを知らされ、苦情の原因について調査を行った結果、上記の結論に達したとのことであった。

(2) 調査内容等

クレームのあった製品はすべて2月22日製造のものであり、当日の製造量は、合計23,970本であった。このうち、3月9日から13日にかけて7,980本が、足立区や江戸川区等に配達されたことが判明した。本事故が発生した原因は、ミネラルウォーターを製造する際に、隣で製造していたコーヒー飲料の調合タンクと間違えてミネラルウォーターの入った調合タンクの中に、pH調整用の水酸化ナトリウム溶液450mlを投入したことによる。

なお、19検体について検査を行った結果、pH6.8～11.8（正常品は6.7～6.8）、ナトリウムイオン19～190mg/ℓ（正常品は19～21mg/ℓ）であり、事故発生を裏付けるものであった。

(3) 行政措置等

当該品の配送先を所轄する葛飾区、足立区、墨田区及び江戸川区に製品の回収、検査の実施及び苦情等の有無についての調査等を依頼するとともに、報道機関に公表し、広く購入者に注意を喚起した。この結果、合計1,518本が回収され、製造元に返品され廃棄された。

## 監視指導上のポイント

### (1) 施設の自主管理体制のチェック

近年、食品の製造業、特に清涼飲料水の製造メーカーでは、小ロット多品種生産を強いられており、製造ラインの切替えを1日に何度も行わなければならない状況にある。今回の事故発生の原因も、こうした多忙な製造現場で煩雑な操作を繰り返すうちに、バルブの操作を誤るといふ、単純なミスが原因であった。さらに、製品の安全性を確認するための製品検査でも、異常を発見できずに出荷してしまうという、言わば二重のミスが重なったために生じたものであるといえる。このように、近代的な製造施設においても、作業者のミス、機械・器具の破損等により、有害物質が混入した製品が製造され、出荷されてしまう可能性を内在している。

- 大規模製造工場の監視の際には、ミスや事故の未然防止や早期発見など、その施設における管理体制を十分にチェックする必要がある。

### (2) 事故発生時の対応について

今回の事故発生に際して、製造者等から行政機関への届出が遅く、苦情発生から約2週間後に行われている。この間、製造者は、苦情の発生した原因や異常な製品の範囲を推定するため、当該製造施設を使用して事故の再現実験を行っている。

幸い、本事件では、「苦い」という味のクレーム以外には、飲用による身体の変調等は寄せられていないが、「有害物質の混入」という事故の性質を考えた場合、製造者は、消費者の安全性の確保を第一に考え、製品の回収等の対応をより迅速に実施する必要があるといえる。

- 人の健康を害する恐れのあるような食品事故発生時には、速やかに行政機関へ通報し、製品の回収の指示を受けるなど、緊急時の対応について事前に営業者に対し、十分な指導することが必要である。

### <参 考>

#### 事故等により有害物質等が混入した事例

年 月	所 轄 先	事 件 等 の 概 要
昭和62年 10 月	愛 知 県	容器殺菌用の過酸化水素噴霧装置に異常が生じ、コーヒー飲料に過酸化水素が残留した。
平成3年 10 月	岐 阜 県	充填タンクの冷却、殺菌に使用した次亜塩素酸ナトリウムが牛乳に混入した。
平成3年 11 月	広 島 県	タンク洗浄中の洗浄用アルカリ液が、原料乳輸送パイプラインに流入し、牛乳に混入した。
平成3年 11 月	広 島 県	牛乳パイプラインのサイトガラスが破損し部品の交換をしたが、充填機のフィルターからガラスの破片が発見され、製品にもガラスが混入しているおそれがあるため回収を行った。

### ソルビン酸を検出したすあま

名称又は分類	すあま（和生菓子）		
形 態	1個 50g		
違反条項	食品衛生法第7条第2項（ソルビン酸の不正使用）		
発見場所	小金井市内の菓子製造店		
調査担当機関	小金井保健所		
収去年月日	平成3年5月14日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	ソルビン酸0.54g /kg検出		
行政措置	営業停止（5日間）命令		

### 違 反 の 概 要

平成3年5月13日、菓子製造業（和生菓子）一斉監視において、収去検査を行ったところ、「すあま」からソルビン酸を0.54g/kg検出した。

製造者を調査したところ、製造当日は気温が高かったことや売れゆきもよくないことから、カビ発生防止のため「すあま」にソルビン酸を不正使用したことが判明した。

### 監 視 指 導 上 の ポ イ ン ト

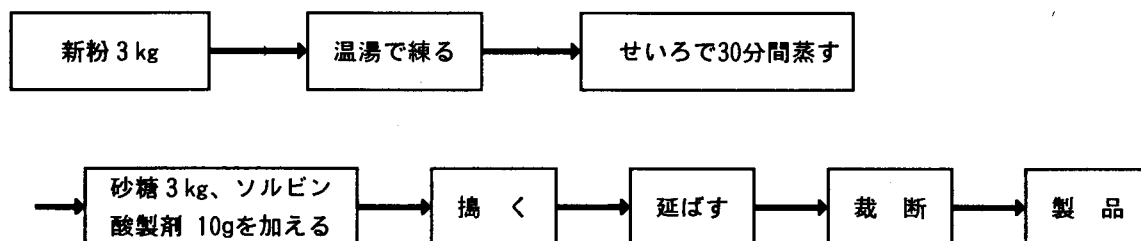
ソルビン酸はあん類には1.0g/kg以下の使用が認められているが、菓子には認められていない。

和菓子の製造者は、ソルビン酸を所有していることが多く、菓子のカビ防止等の目的で安易に使用する例が跡を絶たない。

このため、こうした違反の再発防止には、営業者に対して食品添加物の正しい使用方法について、十分な指導を行うことが必要である。

〈参 考〉

1 当該違反品の製造工程

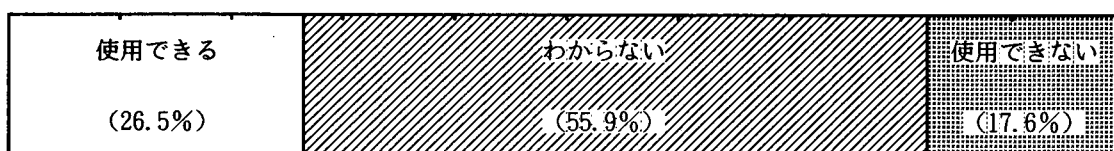


2 和生菓子製造業における食品添加物（ソルビン酸）の意識調査について

平成元年、立川保健所が、管内の和生菓子製造業者に対して、食品添加物（ソルビン酸）の使用方法についてアンケート調査を実施しているが、結果は次のとおりであった。

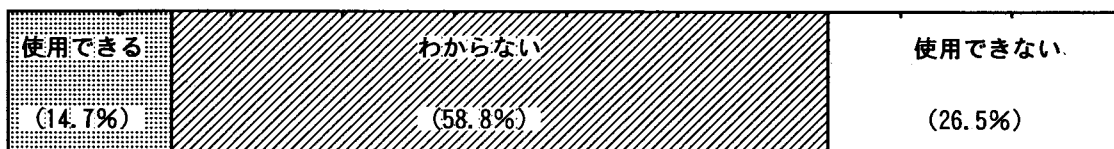
(1) あんにソルビン酸が使用できるかとの設問

アンケート回収数 34件



(2) 菓子にソルビン酸が使用できるかとの設問

アンケート回収数 34件



この調査結果から、ソルビン酸を使用できる食品の種類について正しく理解している菓子製造者は全体の約4分の1しかいないという結果が得られた。

このため、衛生講習会等により、食品添加物の正しい使用方法について啓発していくことが、違反の再発防止として重要である。

3 「すあま」とは

上新粉・砂糖を水でよく混ぜ、こねて蒸し、粗めの竹のすだれで巻き、筋をつけて適当に切りわけたもの。婚礼の飾り物の洲浜台の形に似ていることから洲浜の名がある。また、なまって寿甘とも呼ばれる。鎌倉時代にきな粉と水飴で作られたのが最初であると言われている。

## 成分規格（酸度）に違反する加工乳

名称又は分類	5.5牛乳（加工乳：乳脂肪分5.5%を含む）
形態	紙パック入り500ml
違反条項	食品衛生法第7条第2項 乳等省令（加工乳の成分規格のうち酸度の項）
発見場所	目黒区内のスーパーマーケット
調査担当機関	目黒区、茨城県
収去年月日	平成3年6月27日、28日
検査機関	都立衛生研究所
検査結果	酸度0.25% 乳脂肪分14.2%、細菌数30個以下/ml、大腸菌群陰性
行政措置	違反品の自主廃棄

## 違反の概要

## (1) 発見の経緯

平成3年6月27日及び28日、目黒区内のスーパーマーケットにおいて、茨城県の乳処理業者が6月25日及び26日に製造した加工乳（紙パック入り500ml）を収去し、都立衛生研究所において成分規格の検査をしたところ、酸度が0.25%（成分規格では0.18%以下）であった。

## (2) 違反に至った理由

茨城県の調査によると、製造者は当該品と同じ工程で6月25日に608本、同26日に642本、同27日に752本、計2,002本を製造したが、6月25日及び26日の自主検査において酸度は0.18%であった。

ところで、生乳の酸度は普通0.15%～0.18%であり、この数値のうち、0.05%～0.08%はカゼイン、0.01%はアルブミンに由来する他、クエン酸塩0.01%、炭酸0.01%～0.02%、リン酸塩は残りの酸度を構成する。よって、軽度の加熱では炭酸の発散により酸度が低下し、中程度ではリン酸が濃縮して酸度が上昇し、過度の加熱では糖の分解により酸度は上昇する。また、保存方法や殺菌不足によって細菌（乳酸菌）の発酵により酸度が上昇することもある。

当該製品の製造方法は、生乳を遠心分離後、80℃で15分間加熱、さらに680mmHg、45℃～46℃、60分間減圧濃縮し、120℃、2～3秒で殺菌、冷却後、製品とするものである。

よって、本件が違反に至った理由は、細菌検査結果から発酵によるものではなく、過度の濃縮が原因であると推察される。

## (3) 措置等

6月25日及び26日製造の計1,250本については、既に物流センター等を経て関東近県の販売店に出荷されていたが、物流センターにおいて自主回収し、回収品については自主廃棄した。また、同27日製造分752本については出荷されていなかったため、当該製造所において自主廃棄した。

なお、酸度測定の意義は本来、乳酸発酵がどの程度までおきているかを知り、鮮度の一つの目安とするものであるが、本件のように過度の濃縮により酸度の規格をはずれた場合にも違反とする旨、厚生省から回答を得ている。

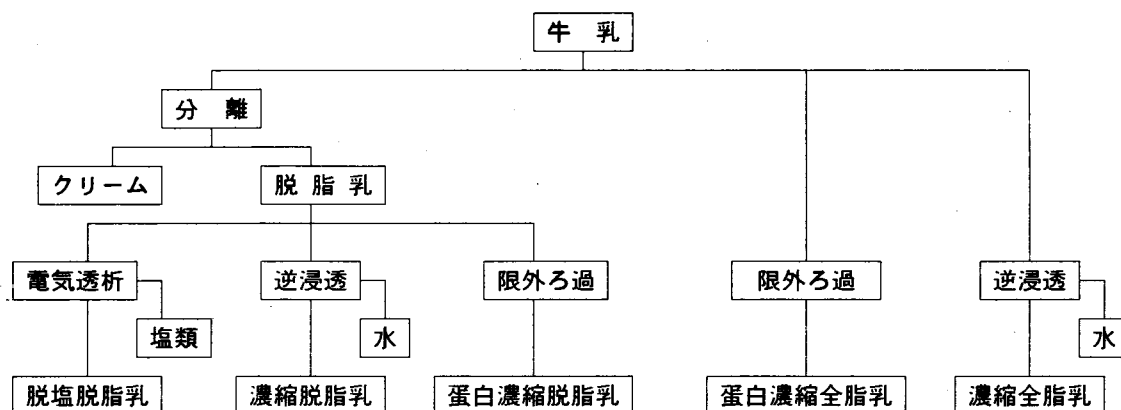
## 監視指導上のポイント

本件の違反に至った原因には製造法の問題と自主検査結果が生かされなかったことがあげられる。製造には減圧濃縮法がとられているが、その圧力等の調整は人の手により行われており、調整を誤ると過度の濃縮をおこすおそれがある。また、当該品は自主検査の結果、基準の上限であったにもかかわらず出荷してしまった。よって、今後同様の違反を繰り返さないために、製法のマニュアル化と、自主検査を生かす体制を含めた製品管理の徹底を指導することが必要である。

### <参考>

牛乳は栄養価が高い食品として広く飲まれているが、これに付加価値を付けるべく、濃縮したり、脱脂等をした加工乳が商品化されている。全乳の濃縮には従来の減圧濃縮法と特殊な膜を使ったものがあるが、減圧濃縮法は多量のエネルギーを消費するほか、風味の変化や一部タンパク質の熱変性等が問題になることが多いため、大手の乳処理業者では、後者の方法を採用しているようである。

#### ○ 透過膜を利用した牛乳の処理例



### <参考文献等>

牛乳・乳製品 一生産、加工、衛生、流通の科学—  
食品衛生研究 第37巻6号

指定外着色料（食用紫色1号）を検出したケーキ

名称又は分類	洋生菓子（モカケーキ、バタークリーム）、合成着色料製剤
形 態	店売り
違反条項	食品衛生法第6条（指定外着色料の使用）
発見場所	目黒区内の菓子製造店
調査担当機関	目黒区、埼玉県
収去年月日	平成3年11月18日
検査機関	目黒区衛生試験所及び都立衛生研究所
検査結果	モカケーキ、それに使用したバタークリーム及び着色料製剤からベンジルバイオレット4B（いわゆる食用紫色1号）を検出
行政措置	営業停止7日間、残品5個については自主廃棄
そ の 他	食用紫色1号は昭和47年12月13日、省令によりその指定が削除され、6ヵ月の猶予期間をもって、昭和48年6月13日施行された。

違 反 の 概 要

(1) 発見の経緯

平成3年11月18日、目黒区内の菓子製造店において、モカケーキを、さらに、当該モカケーキを製造するにあたり使用したバタークリームおよび着色料製剤を収去し、目黒区衛生試験所及び都立衛生研究所において検査したところ、ベンジルバイオレット4B（いわゆる食用紫色1号）を検出し、その使用を確認した。

(2) 違反に至った理由

ベンジルバイオレット4Bの製剤は当該製造店に勤務する菓子製造担当の従業員が、埼玉県の実家から持込んだものである。実家では昭和47年から56年まで菓子製造店を営んでおり、食用紫色1号が昭和48年6月に使用できなくなった後も廃棄せずに保管していたものである。その後、新しい商品の開発を考えていた当該従業員の目に止まり、勤務先の菓子製造店でモカケーキのぶどうのデコレーション用及びバタークリームに使用したものである。

(3) 措置等

当該品は8個製造し、販売残品の5個は自主廃棄した。

## 監視指導上のポイント

### チェックポイント

- 添加物専用の保管庫を設け、適正に保管しているか。
- ラベルのない又は内容物が確認できない添加物はないか。
- 保有する添加物の種類、使用状況の確認。
- 2種類以上の添加物をあらかじめ混合して使用する場合、ラベルを貼るなどしてその種類や混合比率について適正に把握しているか。
- 不用の添加物の処理。
- 記載すべき表示の確認。

### 〈参考〉

#### 指定削除された食品添加物一覧

(昭和47年から平成4年12月現在)

削除年月日	添 加 物 名	用 途
平成3年3月27日	グリチルリチン酸三ナトリウム 次亜塩素酸 チアミンナフタレン-2, 6-ジスルホン酸塩 チアミンフタリン塩 デヒドロ酢酸	甘 味 料 殺 菌 料 強 化 剤 強 化 剤 保 存 料
昭和53年8月22日	チオ硫酸ナトリウム ラウリルトリメチルアンモニウム-2, 4, 5-トリクロルフェ ノキサイド	食品製造用 保 存 料
昭和50年7月25日	塩化アルミニウム(結晶) 塩化アルミニウム(無水) サリチル酸	醸 造 用 醸 造 用 保 存 料
昭和49年8月27日	2-(2-フリル)-3-(5-ニトロ-2-フリル)アクリル 酸アミド(AF2)	殺 菌 料
昭和47年12月13日	食用紫色1号およびそのアルミニウムレーキ フタル酸ジブチル ブチルフタリルブチルグリコレート	着 色 料 ガム基礎剤 ガム基礎剤



**表示されていない着色料を検出した輸入チューインガム**

名称又は分類	チューインガム	原 産 国	アメリカ
形 態	合成樹脂及びアルミラミネート袋詰 内容量60g		
違 反 条 項	食品衛生法第11条第2項（添加物の物質名の誤記）		
発 見 場 所	葛飾区内のスーパーマーケット		
調査担当機関	葛飾区、千葉市		
収 去 年 月 日	平成3年8月22日	検 査 機 関	葛飾区保健所検査室
検 査 結 果	食用青色1号（無表示）検出		
行 政 措 置	輸入業者が当該品1,092袋を自主回収の後適正表示の上販売		

**違 反 の 概 要**

**(1) 発見の経緯**

平成3年8月22日、葛飾区のスーパーマーケットにおいて、チューインガムを収去し、保健所検査室において着色料の検査を行ったところ、表示のある食用青色2号は検出しなかったが、表示のない食用青色1号が検出された。

**(2) 違反に至った理由**

当該品は、アメリカ合衆国で製造され、千葉市の輸入業者が平成3年7月9日に輸入許可を受けた400ケース（1ケースは18袋×6）の中の100ケースであった。これは本来、アメリカ国内向けに青色1号を使用した製品で、日本向けには青色2号を使用していた。この内、アメリカ国内向けの製品を製造者が誤って日本に輸出してしまったものである。さらに輸入業者は、ロット番号の脇にある日本向けの識別記号を確認しないまま、日本国内販売用の「青色2号」の表示をしてしまったものである。

**(3) 措 置 等**

1,092袋が自主回収され、適正な表示の上、販売された。

**監 視 指 導 上 の ポ イ ン ト**

食品に使用される添加物の規制は国によって異なる場合がある。また、国民の嗜好の違いに合わせ、国内の製品とは異なる着色料等を使用する場合もある。

よって、輸入業者に対し、

- 取扱う商品について、自主検査等の製品管理を実施するよう指導する。
- 食品の表示ラベルの作成に際して、当該品に記載されている原文の表示内容を詳細に調べ、邦文表示との整合性をチェックするよう指導する。

諸外国の食用色素<sup>1)</sup>

色調	色素名 <sup>2)</sup>	日本名	カラー <sup>3)</sup> インデックス番号	EEC <sup>4)</sup> 番号	日本	アメリカ	イギリス	イスラエル	イラン	エジプト	オーストラリア	オーストリア	カナダ	韓国	クウェート	シンガポール	スイス	スウェーデン	タイ	デンマーク	ドイツ	ニュージーランド	フィリピン	フィンランド	フランス	ブラジル	ホンコン	南アフリカ
					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
赤色	アマランス	食用赤色2号	16185	E123	○		○		○		○		○	○	○	○	○	○		○	○	○			○	○	○	
	アルラレッド	食用赤色40号	16035	E129	○	○					○		○	○	○							○	○		○	○	○	○
	エリスロシン	食用赤色3号	45430	E127	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○
	カルモイシン又はアゾルビン		14720	E122			○	○	○	○	○				○	○			○	○	○	○			○		○	○
	ニューコクシン又はボンゾー4R	食用赤色102号	16255	E124	○		○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
	レッド2G		18050	—			○								○												○	○
	コチニール		75470	E120	○	○	○	○	○		○	○			○	○	○			○	○	○	○		○	○	○	○
	ビートレッド		—	E162	○	○	○	○	○		○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
黄色	キノリンイエロー		47005	E104			○		○		○			○		○	○			○	○		○	○			○	
	サンセットイエローFCF	食用黄色5号	15985	E110	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○
	タートラジン	食用黄色4号	19140	E102	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○
	β-カロチン		75130	E160a	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	アナトー		75120	E160b	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	クルクミン		75300	E100	○	○	○	○	○		○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
かっ色	チョコレートブラウンHT		20285	—			○			○					○							○					○	
	カラメル		—	E150	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
緑色	アシッドブリリアントグリーンBS		44090	E142			○	○		○	○				○	○				○	○			○		○		
	ファストグリーンFCF	食用緑色3号	42053	—	○	○			○	○			○	○	○				○			○	○					
青色	インジゴカルミン	食用青色2号	73015	E132	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パテントブルーV		42051	E131			○		○			○					○	○						○	○			
	ブリリアントブルーFCF	食用青色1号	42090	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

1) 1988年現在、国内で入手した資料による。この表は一応の目安であり、着色食品の輸出入にあたっては、取引先等を通じ相手国の食用色素の使用基準、食品の規格、表示方法等について再確認する必要がある。

2) 色素名は国によって多少違うことがあるが、この表では一般によく使用されている名称を使用した。

3) Color Index、第3版、第4巻(1971)による。

4) EEC番号は、EC諸国で食品添加物を番号表示するときに使用される。

[食品添加物マニュアル] 日本食品添加物協会 発行

2 過去5年間の主な違反事例

年度	食品名	概要
昭和 61 年度	<p>食肉からニコチン酸</p> <p>即席めんのスープからポリソルベート</p>	<p>「ハンバーグ」を喫食したところ、顔面紅潮等の症状が出たとの苦情が寄せられた。当該品からニコチン酸が206mg/100g検出された。原因は、食肉販売店で「ひき肉」の発色を目的にニコチン酸を不正に添加したためであることが判明した。</p> <p>都内で同様の苦情が頻発したため、食肉販売業に対する監視の強化を通知し不正食品流通防止を図ったところ、61年度中に36件の違反を摘発し、食品衛生法第7条第2項違反により、営業者に対する営業停止命令等の行政措置を実施した。</p> <p>韓国産の即席めん（カップ詰及び袋入り）の「粉末スープ」から、ポリソルベートを検出したため、都内に流通する韓国製即席めんの検査を実施した。11銘柄中7銘柄からポリソルベートを検出し、合計約200万食が回収された。食品衛生法第6条違反により、輸入者を所轄する自治体に措置等を依頼した。</p>
昭和 62 年度	<p>豚肉からサルファ剤</p> <p>清涼飲料水から過酸化水素</p> <p>冷凍果汁原料からアゾルビン</p> <p>食肉から着色料、発色剤</p>	<p>輸入豚肉のサルファ剤の検査を実施したところ、「台湾産豚肉」32検体より、0.05～1.56ppmのスルファジミジンを検出した。このため、食品衛生法第7条第2項違反により合計約5.5万の販売禁止命令等の行政措置を行った。なお、台湾産豚肉は、我が国の輸入豚肉の約40%を占めている。</p> <p>消費者から「『コーヒー飲料』を飲んだところ異臭とピリッとした異味を感じて吐き出したが喉に痛みを呈した」との苦情が寄せられた。当該品を検査したところ、過酸化水素を14,000ppm検出した。製造元を所轄する自治体に調査を依頼したところ、容器の殺菌に使用している過酸化水素が噴霧装置の作動不良により、大量に噴霧され、これが揮散せず製品に残留したためであることが判明した。製造元を所轄する自治体からの要請により、当該品全ロットの回収を指示した。</p> <p>オーストラリア産の「冷凍グァバパルプ」から指定外着色料のアゾルビンが検出され、また、これを原料にした清涼飲料水、氷菓が発見されたため、食品衛生法第6条違反により輸入者等を所轄する自治体に措置等を依頼した。</p> <p>「生ウインナー」から合成着色料及び「牛タン」から発色剤の不正使用が発見されたため、食品衛生法第7条第2項違反により、営業者に対し、営業停止命令等の行政措置を実施した。</p>

年度	食品名	概	要
昭和 63 年度	ピスタチオナッツからアフラトキシン	イラン産ピスタチオナッツから高濃度のアフラトキシンB <sub>1</sub> が検出されたため、当該品取扱店舗等の監視を実施した。この結果、最高1,382ppbのアフラトキシンB <sub>1</sub> が検出されるものが発見された。これらに対しては、食品衛生法第4条第2号違反により販売禁止命令等の行政措置を実施した。	
	清涼飲料水からアルラレッドAC他	アメリカ産の清涼飲料水からアルラレッドAC、イギリス産のキャンディーからキノリンイエロー、デンマーク産ランプフィッシュキャビアからブリリアントブラックBN、オランダ産のマシュマロからキノリンイエローが検出され食品衛生法第6条違反により販売禁止処分を実施した。	
	鶏肉の残留農薬	国の検査で、タイ産鶏肉から「輸入食肉の暫定的基準値」を超えるディルドリンを検出したため、安全性の確認のため、検査を実施した。合計18検体実施したが、暫定的基準値を超えるものはなかった。	
平成 元 年度	アメリカ産ガムからアルラレッドAC他	アメリカ産のガム、チョコレート粉末飲料及びイギリス産のゼリー菓子からアルラレッドAC、イギリス産のキャンディーからキノリンイエローが検出され食品衛生法第6条違反により販売禁止処分を実施した。	
	陶磁器から鉛の溶出	規格（5 $\mu$ g/cm <sup>2</sup> ）を超える大量の鉛（113~260 $\mu$ g/cm <sup>2</sup> ）が溶出する中国製中華皿が発見され、食品衛生法第10条第2項違反により販売禁止処分を実施した。	
平成 2 年度	ラムネ瓶用のゴム製パッキング	ラムネ瓶用のゴム製パッキングから規格（60ppm）を超える蒸発残留物が検出された（335~720ppm）ため、食品衛生法第10条第2項違反により販売禁止等の行政措置を命令するとともに、当該品の製造者を所轄する自治体に指導等を依頼した。	
	オレンジジュース缶詰からスズ	アメリカ産の業務用オレンジジュースから、清涼飲料水の規格（150ppm）を超えるスズ（164~255ppm）が検出された。このため、食品衛生法第7条第2項違反により、販売禁止処分を実施した。	
	食肉等から抗生物質他	中国産鶏肉からクロピドール、台湾産豚肉からスルファメサジン、タイ及びフィリピン産エビからオキシテトラサイクリンが検出され、食品衛生法第7条第2項違反により、販売禁止処分を実施した。	

3 食品衛生業務報告書の記載要領 IV 収去試験検査 【表側】の抜粋

- (1) 「魚介類」  
魚類、貝類、藻類及びその他の魚介類（たこ、かに等）を計上する。
- (2) 「冷凍食品」  
食品の規格基準に規定された、「製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品及び鯨肉製品、魚肉ねり製品並びにゆでだこを除く。以下同じ。）」及び「切身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下同じ。）」を凍結させたものであって容器包装に入れられたものについて、次の区分に従って計上する。
  - ① 「無加熱摂取冷凍食品」  
冷凍食品のうち、製造し又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう（冷凍チーズケーキ等）。
  - ② 「凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品」  
加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、製造し又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。以下同じ。）であって、凍結させる直前に加熱されたものをいう（冷凍シューマイ、冷凍蒲焼等）。
  - ③ 「凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品」  
加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものをいう（冷凍フライ、冷凍コロッケ等）。
  - ④ 「生食用冷凍鮮魚介類」  
切身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。
- (3) 「魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
魚肉ねり製品（かまぼこ、ちくわ等）及びその他の魚介類加工品（乾物、塩辛、つくだ煮等）を計上する。
- (4) 「肉・卵類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
鳥獣類の肉及び内臓、卵類並びにこれらの加工品（ハム、ソーセージ、卵焼き等）を計上する。
- (5) 「牛乳・加工乳・その他の乳」  
省令第2条各項に規定するものについて各区分に従って計上する。なお、「その他の乳」には「特別牛乳」、「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」、「生めん羊乳」、「脱脂乳」を計上する。
- (6) 「乳製品」  
「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（以下、省令という。）第2条第11項に規定するものを計上する。ただし、アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除く。
- (7) 「乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。）」  
乳酸菌飲料及び乳を主要原料とするもの等を計上する。ただし、アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。
- (8) 「アイスクリーム類・氷菓」  
アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、フローズンヨーグルト、シェイクその他液体食品及びこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を計上する。
- (9) 「穀類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
穀類（豆類を除く。）及びこれに類する食品並びにその加工品である食パン、乾（生）スパゲッティ、そば、うどん等を計上する。ただし、かん詰、びん詰を除く。
- (10) 「野菜類・果物及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
豆類及びその他の野菜類、果物並びにその加工品（豆腐、納豆等）を計上する。ただし、かん詰、びん詰を除く。

- (11) 「菓子類」  
いわゆる菓子を計上する。  
せんべい、あん、ジャム、ママレード、クリーム等及びそれらを用いた菓子（あんパン、クリームパン等）並びに粉末ジュース及び粉ラムネ等を含む。
- (12) 「清涼飲料水」  
炭酸又は有機酸を含有し、酸味を有するもの、果汁又は野菜汁を含有するもの及びし好の目的に供される飲料を計上する。ただし、粉末ジュース及び粉ラムネ等を除く。
- (13) 「酒精飲料」  
酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料を計上する。
- (14) 「水」  
列車、船舶等の使用水、飲食店等のビルのタンク水、豆腐の漬け水、並びに海産魚類、同加工場の洗浄等を目的とした海水の収去検査を行った場合に計上する。
- (15) 「かん詰・びん詰食品」  
「魚介類」から「水」及び「調味料」から「上記以外の食品」までの区分に該当しないかん詰・びん詰食品を計上する。
- (16) 「その他の食品」  
「魚介類」から「かん詰・びん詰食品」までの各区分に該当しない食品を、次の区分に従って計上する。
- ① 「調味料」  
いわゆる調味料を計上する。  
砂糖、塩、みそ、醤油、マヨネーズ、調味液、食酢等及び酒精飲料に該当しないみりん等を含む。
- ② 「そうざい類及びその半製品」  
通常副食物としてそのまま供されるもの及びその中間製品を計上する。
- ③ 「上記以外の食品」  
「魚介類」から「そうざい類及びその半製品」までの各区分に該当しない食品で、おにぎり、弁当、調理パン等を計上する。
- (17) 「添加物」  
法第2条第2項に規定する添加物について、次の区分に従って計上する。
- ① 「化学的合成品及びその製剤」  
添加物のうち、法第2条第3項に規定する化学的合成品を計上する。
- ② 「その他の添加物」  
添加物のうち、上記化学的合成品以外の添加物を計上する。なお、「化学的合成品以外の食品添加物リスト」中のBリスト（食品添加物としても使用される品目リスト）の添加物については、その販売形態等から食品添加物として考えられるものを計上する。
- (18) 「器具及び容器包装」  
法第2条第4項に規定する飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理等に使用する器具及び第5項に規定する食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、授受の際そのまま引き渡す容器包装を計上する。ただし、器具の拭き取り検査（ガーゼで拭き取ったものを検体として検査する。）については、この表に計上しない。
- (19) 「おもちゃ」  
法第29条第1項の準用規定により、乳幼児が接触することにより健康をそこなう恐れがあるとして厚生大臣の指定するおもちゃを計上する。

#### 4 食品等の検査及び違反の構成比

##### (1) 検査品目の構成比

食品機動監視班の「検査検体数」を都区保健所の検査実績である「検査品目数」に換算し、都区保健所の「検査品目数」に加え、各食品分類別の構成比を算出した。この結果、構成比が一番大きいのは、弁当やそう菜など複合調理食品を含む「その他の食品」で約30パーセントを占め、以下「農産物」、「海産物」、「菓子類」、「肉・卵類及びその加工品」、「乳・乳製品」、「飲料・氷雪・水」、「器具等」、「冷凍食品」、「添加物」の順であった。

##### (2) 検査品目と違反品目の比較

検査品目と違反品目との構成比との比較から、違反率の高い食品分類は、「乳・乳製品」、「海産物」、「冷凍食品」、「肉・卵類及びその加工品」の順となっている。このことは、アイスクリーム類、生食用生かき、魚肉ねり製品、冷凍食品及び食肉製品等、細菌に関する成分規格の設定されている食品から違反が多く発見されているためである。

表1 食品等の検査及び違反の構成比

	違反品目 %	検査品目 %
□ 海産物	30.4	14.3
▨ 冷凍食品	2.3	1.5
▩ 肉・卵類及びその加工品	11.1	9.8
▪ 乳・乳製品	23.0	6.5
▫ 農産物	17.1	17.2
▬ 菓子類	10.1	13.2
≡ 飲料・氷雪・水	1.8	4.1
▧ その他の食品	1.4	29.5
■ 添加物	1.4	1.3
▮ 器具等	1.4	2.9

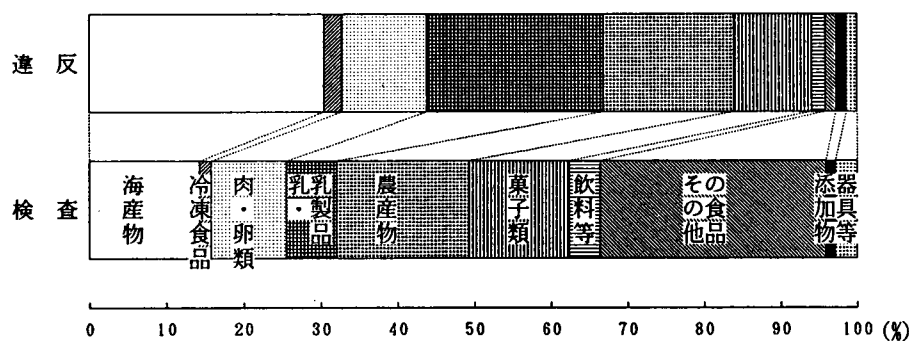


図1 食品等の検査及び違反の構成比

平成4年度
登録502号

食品衛生関係違反処理集計表  
平成3年度

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課  
東京都新宿区西新宿区2-8-1  
電話 03(5320)4403 ダイヤルイン

印 刷 株式会社 ケーエスアイ  
東京都江東佐賀区1-11-1  
電話 03(3630)6901